
Potrawa rumiana z kury dla chorych

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1277 razy.

Do kury upieczonej na rumiano w piecu, dorobić następujący sos: pół łyżki masła zrumienić z pół łyżką mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, dla koloru dodać trochę karmelu, wcisnąć soku z cytryny, pocukrować do smaku, obetrzeć na tarce skórki cytrynowej i włożyćwszy obraną ze skóry kurę lub pularde, poddusić jeszcze w sosie 10 minut.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"