
Kurczęta pieczone z rożna

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1274 razy.

Kurczęta najsmaczniejsze są pieczone z rożna, muszą być jednak duże, najmniej dziesięciodniowe lub trzymiesięczne, gdyż małe łatwo się wysuszą. Oczyszczyć kilkoro kurcząt, posolić i nadziawszy na rożen, piec z początku przy dość silnym ogniu, często smarując piórkami zmaczanym w maśle, aby się ładnie przyrumieniły. Potem można je dopiekać na słabszym ogniu, a na chwilę przed podaniem obsypać tartą bułką i skropić masłem. W trzy kwadransy powinny już być upieczone. Przekroić je jeśli są duże na cztery części, mniejsze tylko na pół i dodać do nich sałatę, mizerię, lub kompot.

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