
Kurczęta smażone po wiedeńsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1270 razy.

Jest to specjalność kuchni wiedeńskiej. Takie kurczęta są dobre tylko bardzo młode tj. sześciotygodniowe lub dwumiesięczne. Oczyszczone kurczę przekroić na dwie lub cztery części, posolić, otarzać w mące, zmaczać w rozbitym jajku, posypać tartą przesianą bułką i smażyć na rozpalonej fryturze lub pół na pół ze szmalcem świńskim; tłuszczu powinno być tyle, aby kurczęta swobodnie w nim pływały. Tak samo przygotować żółtka i wątróbki, a gdy się kurczęta ładnie obrumienią z obu stron wyjmować je widelcem, kłaść na zwyczajną bibułę, aby tłuszcz dobrze wsiąknął, składać do kamiennej rynki i wstawiwszy do pieca na parę minut, aby w środku doszły, obłożyć na półmisku wątróbkami i żołądkami, oraz gałązkami smażonej zielonej pietruszki i podać z sałatą lub z mizerią zaprawioną śmietaną.

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