
Kurczęta na sposób kuropatw

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1198 razy.

Małe tłuste kurczęta zabić w wilgę dnia, a po oczyszczeniu natrzeć wewnątrz i po wierzchu przesianym jałowcem i zostawić w zimnym miejscu. Przed duszeniem nasolić, naszpikować gęsto młodą słoninką, wyłożyć spód rondelka plasterkami słoniny i dusić kurczęta na wolnym ogniu, aż się ładnie zrumienią. Potem wlać trzy łyżki gęstego bulionu i wsypać łyżeczkę tartą przesianą bułki, niech się jeszcze trochę podduszą, a wydając przekroić każde kurczę na dwie połówki i oblać sosem.

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