
?Fricassé? z kurcząt

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1397 razy.

Oczyszczone kurczęta nakropić cytryną, bo od cytryny skóra bieleje i nalać tyle wody, aby je przykryła. Gdy się zagotują odszumować, posolić, włożyć dużo włośczonej, cebuli, wiązkę zielonej pietruszki, kilka całych pieczarek i trochę korzeni i gotować tak długo aż kurczęta będą miękkie. Wtedy je wyjąć, pokrajać na dwoje lub jeśli większe na cztery części. Pieczarki, wątróbki i żółtaczki pokrajać w paseczki, rosół przecedzić, łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosółem i w tym sosie podduścić jeszcze kurczęta. Na półmisku ułożyć rant z ugotowanego na rosół ryżu, w środek dać kurczęta, sos zaciągnąć trzema żółtkami utartymi na pianę z kawałkiem deserowego masła, uważając jednak, aby się nie zagotował i polać nim po wierzchu całą potrawę.

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