Kurczęta duszone z groszkiem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1307 razy.

Obrumienić na rozpalonym maśle oczyszczone i posolone kurczęta, a wsypawszy do nich litr zielonego groszku, zalać rosołem lub wodą tyle tylko, aby groszek był zakryty i dusić tak długo, aż kurczęta i groszek będą miękkie. Wtedy zatrzepać go mąką, wsypać cukru do smaku, trochę posolić, a przed samem wydaniem wrzucić garść zielonego kopru i pietruszki. Groszek ułożyć na spodzie półmiska, a po wierzchu podzielone na cztery części kurczęta.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"