
Paprykarz z kurcząt

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1434 razy.

Osolone kurczęta podzielić i na cztery części, a mniejsze na dwoje, obsypać je papryką i włożyć do rondla łyżkę masła i jedną posiekaną cebulę obrumienić je naprzód, a potem podlewając rosółem dusić pod przykryciem, aż będą miękkie. Na dziesięć minut przed wydaniem wlać ć wierć litra kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką maki, a gdy się trochę w tym sosie podsadzą, podać z przysmażonymi kartoflami lub z kluskami kładzionymi, albo z ryżem.

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