Paprykarz z kurcząt

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1263 razy.

Osolone kurczęta podzielić i na cztery części, a mniejsze na dwoje, obsypać je papryką i włożywszy do rondla łyżkę masła i jedną posiekaną cebulę obrumienić je naprzód, a potem podlewając rosołem 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.

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