
Gołębie zamiast kwiczołów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1617 razy.

Oczyszczone gołębie natrzeć z zewnątrz i wewnątrz przesianym jałowcem, pozostawić , 2-3 dni w chłodnym miejscu, a przed upieczeniem posolić zawinąć każdy w cienki plasterek słoninki, obrumienić w rondlu na maśle, a potem podlawszy trzema łyżkami gęstego bulionu, dusić je pod przykryciem przez dobre pół godziny. Wydać ze słoninką, w której się dusiły, przekrojone na pół i położone na grzaneccze z bułki usmażonej i uduszonej w piecu. Po wierzchu polać własnym sosem.

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