
Kuropatwa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1310 razy.

Oczyścić starannie kuropatwę, posolić , owinać plasterami słoniny i piec na różnie lub na patelni, oblewając ciągle masłem, a przed podaniem obsypać bułką tartą Kuropatwy są też doskonałe, gdy je się po upieczeniu wyłoży na wygrzany talerz, ponarzyna piersi, nałoży świeżym masłem utartym z trochę tłuczonego imbiru, zaciśnie cytryną, przykryje drugim talerzem, ściśnie oba talerze razem, żeby się kuropatwa zgniotła, po czym zostawić ją tak chwilę, aż sos z siebie puści.

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