
Kuropatwa duszona w śmietanie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1373 razy.

Naszpikować kuropatwę, posolić i obrumienić na maśle, potem ją przekrajać włożyć znów do rondelka, podlać śmietaną rozbitą z łyżką mąki i dusić pod pokrywą. Zamiast w śmietanie można także kuropatwę dusić w sosie maderowym t. j. zrumienionym na maśle łyżkę mąki, wlać kieliszek madery lub portweinu, podlać bulionem i dusić, przewracając kuropatwę, aby dobrze nasiąkła tym sosem.

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