
Kuropatwa faszerowana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Oczyszczone kuropatwy nadziać następującym farszem: wziąć podroby z kuropatw i równą ilość świeżej słoniny, drobniutko usiekać, dodać 1 trufkę drobno usiekaną, trochę soli i pieprzu, wymieszać i nadziać kuropatwy, które obwinąć słoninką i piec, nie wysuszając ich zbyt długo. Kuropatwy podać na grzance, a masło oddzielnie w sosierce, można też osobno przygotować sos truflowy.

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