
Młode króliki smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1279 razy.

Młode, kilkotygodniowe króliki obciągnąć ze skóry tak samo jak zająca, wyrzucić wnętrzności, wymyć, posolić, wytrzeć w płótno, pokrajać na cztery części, otaczać w mące i zamaczawszy w rozbitym jajku posypać bułką i smażyć na rozpalonym maśle lub fryturze. Gdy się ładnie obrumienia, wstawić na pięć minut do gorącego pieca, aby doszły w środku, a osobno podać sos ostry gorący, lub zimny tatarski.

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