
Cietrzew lub głuszec

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

Zmodyfikowano: 2009-12-28 16:08:40

Język: Polski

Odwiedzono: 1706 razy.

Ptaki te są z natury twarde, trzeba więc po zabiciu powiesić je najmniej na tydzień lub na dłużej w zimnym przewiewnym miejscu, a po oskubaniu i po oczyszczeniu wymyć w kilku wodach i sparzyć wrzącym rosółem przyrządzonym pół na pół z białym winem, dwoma łyżkami octu, pokrajaną cebulą, jałowcem, pieprzem, goź dzikami i listkami bobkowymi, Niech poleżą w tym rosole 2-3 dni. Biorąc do pieczenia natrzeć je wewnątrz jałowcem, posolić, naszpikować gęsto słoninką i skropiwszy cytryną pozostawić przez dwie godziny. Potem je piec przez 50-60 minut na rożnie lub w piecu, polewając często masłem. Pokrajać jak kapłona, ułożyć na półmisku, polać własnym sosem, a osobno podać sałatę lub mizerię i kompoty.

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

Niech poleżą w tym rosole 23 dni ??

prosze o uścisk

Nadesłał(a):jacek 2009-12-21 20:12:51

Myślę, że to powinno być 2-3 dni.

Nadesłał(a):Kucharek 2009-12-28 14:12:47

Poprawiłem. Niestety przy konwersji do tekstu bazy danych "myślinski" umknęły. Za problemy przepraszam.

Nadesłał(a):MM 2009-12-28 16:12:23