Kuropatwy i jarząbki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1305 razy.

Są to jedne z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych dzikich ptaków. Przyrządza się je na świeżo. Oskubane i starannie oczyszczone wymyć prędko, nie trzymając długo w wodzie, gdyż smak tracą, naszpikować je gęstą słoniną lub obwiązać plasterkami słoniny i piec narożnie lub w piecu, polewając często masłem. Więcej soczyste są jeszcze duszone w rondlu pod przykryciem, uważać jednak trzeba, aby je piec na silnym ogniu nie dłużej jak 3040 minut, aby się zbytnio nie wysuszyły. Wkładając na półmisek naciąć trzy razy wzdłuż piersi; nacięcia te przełożyć ,deserowym masłem, roztartym z sokiem cytrynowym, przekroić kuropatwy lub jarząbki przez pół na dwie części, przykryć na chwilę drugim półmiskiem, aby się nasmarowane masło roztopiło, wbić w każdą kuropatwę platerowaną szpadkę (jeśli mają być wykwitnie podane) i obłożyć smażonymi grzankami z bułki. Osobno w sosjerce podać masło, w którym się piekły.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"