
Chruściele i kurki wodne

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1618 razy.

Ptaszki te są bardzo smaczne i delikatne gdy są tłuste, strzelane podczas i po żniwach. Przed oskubaniem powinny parę dni wisieć w zimnie, potem je wypatroszyć, wymyć i posoliwszy, piec na rożnie lub w piecu obłożone słoniną; a gdy ta się zaczyna rumienić, odrzucić ją i polewać często masłem. Zrumieniwszy, nie trzymać ich dłużej na ogniu jak 3035 minut, aby nie wyschły, lecz były soczyste.

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