
Przepiórki lub kurki wodne duszone z ryżem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1313 razy.

Oczyszczone jak powyżej ptaszki, dusić obłożone słoniną w rondlu. Osobno ugotować 20 deka ryżu. Gdy przepiórki obrumienione, podlać je trochę bulionem, przekroić na połówki i ułożyć w rondlu warstwami ryż i ptaszki ze słoninką, obsypać je zieloną siekaną pietruszką, skropić pozostałym sosem, zalać pół litrem kwaśnej śmietany i wypiec pod przykryciem w piecu przez pół godziny.

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