
Majonez z kurcząt

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1375 razy.

Na 8 osób wziąć 3 wyrosłe tłuste kurczęta i odgotować je na miękko krótko z włoszczyzną, następnie wyjąć z rosółu, ostudzić, pokrajać na części, polać oliwą i francuskim octem, posolić i po półgodzinnym marynowaniu wyjąć je. Potem wziąć sosu majonezowego, zmieszać z trochę sosu od kurcząt, nalać na spód salaterki, następnie włożyć warstwę kurcząt, polać majonezem, i tak postępować dalej aż wszystkie wyjdą, układać je o ile możliwości jak najwyżej coraz w mniejszy krążek. Po wierzchu oblać gładko majonezem; ubrać wkoło twardymi jajami, krajany na 4 części, rakowymi szyjkami, kaparami, a u samego wierzchu włożyć środek z głowiastej sałaty.

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