



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

## **Kuropatwy pieczone w słoninie**

Podawać z ziemniakami i czerwoną kapustą na winie

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- kuropatwa, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- jałowiec, 1 szczypta
- słonina, 8 dag
- tłuszcz, 4 dag

### **Sposób przygotowania:**

Skruszałe kuropatwy oskubać, sprawić, opłukać, natrzeć solą z rozgniecionym jałowcem. Owinąć całe kuropatwy w płatki słoniny, dla przytrzymania owiązując je sznurkiem na krzyż. Rozgrzać na małej brytfannie tłuszcz, ułożyć kuropatwy ciasno jedna obok drugiej i wstawić do gorącego piekarnika. Piec 3/4 godziny polewając sosem i skraplając wodą. Po upieczeniu odjąć sznurek, przekrajać kuropatwy wzdłuż na połowę i ułożyć na długim półmisku oblane częścią sosu. Resztę sosu wlać do sosjerki. Podawać z ziemniakami i czerwoną kapustą na winie lub ze smażonymi borówkami wymieszanymi z tartym chrzanem.

