



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Kuropatwy duszone w sosie śmietanowym

Tak samo przyrządza się potrawę z innych dzikich ptaków.

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżk.
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- jałowiec, 4 szt.
- smalec, 4 dag
- słonina, 4 dag
- kuropatwa, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone kuropatwy opłukać, osuszyć, naszpikować paskami słoniny, osolić wewnątrz i z zewnątrz, po czym obłożyć smalcem i umieścić w gorącym piekarniku. Zrumienione kuropatwy wyjąć z piekarnika, a gdy przestygną, przekrajać na połówki i włożyć wraz z tłuszczem do rondla, dodać ziarenka jałowca, wlać pół szklanki wody i udusić, uzupełniając odparowaną wodę. Do miękkich kuropatw dodać śmietanę i sok z cytryny. Podawać z ziemniakami puree i sałatą lub buraczkami.

