

Kuropatwa pieczona

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kuropatwy	3
boczek	15dag
masło	3łyżki
śmietana	4łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i sprawione kuropatwy natrzec solą ,obłożyć dokładnie plasterami boczku ,podlać odrobiną wody i wstawić do gorącego piekarnika.Podczas pieczenia smarować kuropatwy kilka razy kwaśną śmietaną i skrapiać masłem .Podlewać małą ilością wody .Upieczone kuropatwy podzielić na połowy i podawać z grzankami.