

Kuropatwy w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kuropatwy w śmietanie 25 min – kuchnia z szybkowaru

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kuropatwy - 4 szt.
- tłuszcz - 6 dag
- mąka - 1 łyżka(i)
- śmietana - 1 szkl.
- utłuczone ziarna jałowca - 7 szt.
- posiekana natka pietruszki - 1 szt.
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Skruszałe i sprawione kuropatwy płuczemy, kroimy na połówki, nacieramy solą zmieszaną z utłuczonym jałowcem. Rozgrzewamy tłuszcz w szybkowarze, obsmażamy na nim połówki kuropatw. Mieszmamy śmietanę z mąką, dodajemy szklanę wody, solimy i zalewamy tym kuropatwy w szybkowarze. Szybkowar zamykamy i ogrzewamy 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Smacznego!

Jak podawać?

Podawać posypane natką pietruszki z kartoflami lub kaszą i jarzyną, np. buraczkami.