

Kuropatwy pieczone

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kuropatwy pieczone 25 min – kuchnia z szybkowaru

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kuropatwy lub przepiórki - 4 szt.
- świeżej słoniny - 10-15 dag
- tłuszczu - 6 dag
- sól do smaku - 1 szt.
- zielenina do przybrania - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Skruszałe i sprawione kuropatwy osuszamy w ściereczce i nacieramy solą, a następnie owijamy w cienkie plastry słoniny i obwiązujemy nitką. Rozgrzewamy tłuszcz w szybkowarze i obrumieniamy na nim tuszki kuropatw, po czym wlewamy 0,5 szklanki wody, zamykamy szybkowar i ogrzewamy 25, minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po upieczeniu zdejmujemy nitki, każdą kuropatwę przepoławiamy wzdłuż. Układamy na półmisku, polewamy sosem z pieczenia i przybieramy zielenią.

Smacznego!

