

bez pokličky do trouby a upekou do červena. Rozkrájejí se, šťáva se zapráší moukou, zaleje hovězí polévkou, přidá se sklenka vína a lžíce francouzské hořčice. Když se omáčka trochu povaří, procedí se na rozkrájené koroptve, přidá se ještě šťáva z 1 citronu a kousek cukru otřeného na citronu a pomeranči, opět se trochu povaří, koroptve se urovnají na mísu a podlejí omáčkou.

O B S A H.

	Stránka
Uprava koroptví	4
Koroptví polévka	5
Polévka z koroptvích zbytků	5
Koroptve na rožni pečené	5
Koroptve v troubě pečené	5
Koroptve na cibulce	6
Koroptve ve vinném listí	6
Koroptve na másle	7
Pečené koroptve	7
Dušené koroptve	7
Karbanátky z koroptví	9
Koroptví paštika	10
Salmi	12
Salmi (jiný způsob)	12
Koroptve se salmi	12
Koroptve se salmiovou omáčkou	13
Salát s koroptví	13
Sekanina z koroptví	14
Koroptví pürée	16
Slaninou prostrkané koroptve s lanýži	16
Koroptve se smetanou	16
Koroptve v kořeněné omácce	17
Nadívané koroptve	17
Špikované koroptve	18
Koroptve s pomerančovou omáčkou	18
Koroptve se žampiony	18
Koroptve s mayonesou	18
Koroptve po francouzsku	19

