Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Цесарки тушеные

11 октября 2011 15:43 · https://open-cook.ru/recipes/tsesarki-tushenye



Цесарки – птица дивная и удивительно вкусная. И очень необычная. Выглядят как динозавры в перьях, только маленького размера.

Нам пришлось ждать несколько месяцев, прежде чем смогли попробовать их мясо. Но вот это свершилось, посему выкладываю рецепт. Готовили просто, без приправ и овощей, кроме лука, чтобы почувствовать собственный вкус цесариного мяса.

Готовили мы почти взрослых цесарят, т.к. они были самцами и никому не было от них жизни.

Так выглядят живые цесарки:



А так готовые (ощипанные, освежеванные и вымытые) тушки:



Для их приготовления я взяла *гусятницу*, но подойдет и обычный казанок или жаровня. Разогреваем гусятницу с небольшим количеством растительного масла, чтобы закрыть дно. Укладываем наши тушки и обжариваем на среднем огне. Периодически переворачиваем их, чтобы поджарились со всех сторон:



Когда наши птички хорошенько подрумянятся со всех сторон, вливаем кипяченую воду, чтобы она доходила до половины тушек:



Берем 3-4 луковицы на 2 тушки:



Нарезаем лук полукольцами:



И отправляем его к цесаркам, когда бульон закипит:



Не забываем переворачивать их время от времени:



Накрываем крышкой и продолжаем иногда переворачивать:



Еще нам потребуется пучок зелени:



Проверяем наших птичек:



Мясо готово, когда начинает отходить от костей:



Крупно рубим зелень:



И добавляем к нашему мясу:



Перемешиваем содержимое, накрываем крышкой и держим еще минут 5:



Вот наши готовые цесарки:



Мясо у цесарок не обладает специфичным вкусом и запахом, хотя конечно отличается от привычного мяса птиц, которых мы едим. Вот так выглядит цесариная лапка с поджаристой кожей, на гарнир я делала Рис с овощами



Приятного аппетита!
