
SKRZYDEŁKA KURZE W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

Kuchnia chińska

1 kg skrzydełek z kurczaka
2 1/2 szklanki sosu brunatnego
10 małych pieczarek

Skrzydełka podzielić na 2 części. Oczyszczone pieczarki pokrajać na grube plasterki. Sos doprowadzić do wrzenia, dodać skrzydełka i grzyby, zagotować na dużym ogniu, przykryć, zmniejszyć płomień, dusić 1/2 godz. utrzymując mały ogień. Mieszać kilkakrotnie. Proporcje: dla 2-4 osób. Podawać na gorąco z sosem i ryżem jako danie główne lub jako przekąskę na zimno bez sosu (dusić bez pieczarek)

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD