
Kura na zimno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

Kuchnia turecka

1 ugotowana kura

30-40 dkg zmielonych orzechów włoskich

4 grube kromki bułki pszennej, namoczonej w wodzie lub rosolu

sól i pieprz do smaku

około 1 szklanki odtłuszczonego, zimnego rosółu

1 łyżka oliwy lub oleju jadalnego

sproszkowana słodka papryka

1. Dokładnie wyciśniętą bułkę wymieszać z orzechami, zemleć w maszynce 2 razy, dodać sól i pieprz.
 2. Mieszając wlewać tyle rosółu, aby powstał gęsty sos, odstawić .
 3. Z kury usunąć kostki, mięso pokrajać w paski, ułożyć na półmisku.
 4. Połową sosu poleć mięso, odstawić w chłodne miejsce na godzinę.
 5. Przed podaniem, całą kurę poleć resztą sosu.
 6. Do 1 łyżki oliwy dodać tyle papryki, aby nabrała jaskrawego czerwonego koloru, poleć kurę tworząc ładny deseń.
 7. Podawać dobrze ochłodzona ze świeżym pieczywem i zieloną sałatą.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD