Kura na zimno

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1358 razy.

Kuchnia turecka
1 ugotowana kura
30-40 dkg zmielonych orzechów włoskich
4 grube kromki bułki pszennej, namoczonej w wodzie lub rosole
sól i pieprz do smaku
około 1 szklanki odtłuszczonego, zimnego rosołu
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 rosołu, aby powstał gęsty sos, odstawić .
3. Z kury usunąć kostki, mięso pokrajać w paski, ułożyć na półmisku.
4. Połową sosu polać mięso, odstawić w chłodne miejsce na godzinę.
5. Przed podaniem, całą kurę polać resztą sosu.
6. Do 1 łyżki oliwy dodać tyle papryki, aby nabrała jaskrawego czerwonego koloru, polać kurę tworząc ładny deseń.
7. Podawać dobrze ochłodzona ze świeżym pieczywem i zielona sałatą.
Proporcje dla 4-6 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD