

---

# Kura na zimno

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 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 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. Połowę 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 zieloną sałatą.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD