
KURCZĘ GOTOWANE W KOPRZE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

60 dag udek z brojlera
15 dag gałązek koperku
10 dag cebuli
sól
sok cytrynowy
pieprz

Gałązki kopru umyć , osączyć , oberwać listki, odłożyć . Cebulę obrać , umyć , pokrajać , włożyć do wrzącej wody, osolić , nastawić do gotowania. Nóżki kurczaka umyć , włożyć do gotującego się wywaru, wkładając jednocześnie gałązki kopru. Ugotować do miękkości. Listki kopru posiekać . Ugotowane nóżki wyłożyć na półmisek, skropić sokiem cytrynowym lub obłożyć dookoła cytryną pokrajaną w cząstki. Nóżki posypać posiekany koperką. Podawać z ziemniakami purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i ze szpinakiem, fasolką szparagową lub marchewką z groszkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD