

---

# KURCZĘ GOTOWANE Á LA PAPRYKARZ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1261 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)  
30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por)  
3 dag koncentratu pomidorowego (20%)  
listek laurowy  
majeranek  
sól  
ostra sproszkowana papryka  
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki

Brojlera oczyścić , umyć , pokrajać na porcje, osolić . Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać , włożyć do garnka z wrzącą wodą, posolić , zagotować . Do wrzątku włożyć pokrajane porcje kurczaka oraz listek laurowy i 1/2 łyżki majeranku. Ugotować do miękkości, porcje kurczęcia wyjąć . Warzywa przetrzeć przez sito lub zmiksować z dodatkiem 1-1 1/2 szklanki wywaru. Do przygotowanego w ten sposób sosu dodać ostrą paprykę, sprawdzić smak, ewentualnie przyprawić solą i papryką. Do sosu włożyć porcje kurczęcia. Zagotować , Wyłożyć na półmisek, posypać posiekaną pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody i surówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD