
KURCZĘ DUSZONE Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1325 razy.

1 brojler (ok. 80 dag)
sól czosnkowa
10 dag cebuli
20 dag pieczarek
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki
1/2 łyżki oleju lub oliwy
sól
pieprz

Cebulę obrać , opłukać , posiekać . Tuskę oczyścić , umyc , pokrajać na porcje, oprószyć solą czosnkową. Patelnię pokrytą tworzywem typu teflon posmarować oliwą lub olejem, rozgrzać . Porcje kury włożyć na patelnię, obrumienić po obu stronach, podlać wrzącą wodą, przykryć . Dusić na małym ogniu (ok. 30 min) z dodatkiem posiekanej cebuli do miękkości. Pieczarki umyc , oczyścić , poszatkować , Włożyć do wrzącej wody, doprowadzić do zawrzenia, odcedzić . Po 30 min duszenia kurczaka dodać pieczarki, posolić . Dusić jeszcze przez ok. 10 min. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody lub pieczonych (1-2 sztuki) i surówek lub warzyw gotowanych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD