
KURCZĘ DUSZONE Z PORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1277 razy.

1 kurczę (ok. 80 dag)
30 dag porów (białe części)
10 dag pomidorów
1 łyżka rozkruszonego estragonu
sól
pieprz

Tuszkę oczyścić , umyć , pokrajać na porcje. Opiec wkładając na patelnię z powłoką z masy typu teflon, osolić , skropić wrzącą wodą, przykryć . Dusić na małym ogniu przez ok. 30 minut, skrapiając od czasu do czasu wodą. Oczyszczone pory umyć , cienko pokrajać , dodać do duszącego się kurczaka, posolić i dusić w dalszym ciągu. Pomidory umyć , obrać ze skórki, posiekać , włożyć do duszącej się potrawy razem z estragonem (w kilka minut po dodaniu porów). Potrawę przyprawić solą z pieprzem, wyłożyć na półmisek. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z surówką z kapusty.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD