
KURCZĘ DUSZONE Z PRZYPRAWAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1267 razy.

50 dag mięsa z udek kurczaka
1/2 ostrej zielonej papryki
2 ząbki czosnku,
listek laurowy
tymianek
majeranek
sól
pieprz
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
1 szklanka przecieru pomidorowego
10 dag pieczarek

Udka umyć , osuszyć , pokrajać każde na 3 części, posolić . Paprykę i pieczarki umyć . Paprykę drobno posiekać . Pieczarki oczyścić , pokrajać w drobną kostkę. Do rondla wlać przecier pomidorowy, dodać pieczarki, paprykę, drobno posiekany czosnek, listek laurowy, tymianek, łyżkę majeranku i posiekaną pietruszkę. Zagotować , osolić , dodać trochę pieprzu. Do wrzątku włożyć pokrajane mięso z nóżek. Udusić do miękkości pod przykryciem. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek. Podawać z dodatkiem ziemniaków puree (1-1 1/2 łyżki na porcję) i surówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD