
KURCZĘ DUSZONE W CEBULI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

50 dag mięsa z kurczaka
sól selerowa
40 dag cebuli
1 łyżka oliwy lub oleju
4 łyżki umytych, posiekanych mieszanych przypraw ziołowych
sól
pieprz

Tuszkę umyć , osuszyć , pokrajać na niewielkie kawałki, włożyć na rozgrzaną patelnię pokrytą masą typu teflon, posmarowaną oliwą, lekko obrumienić , oprószyć solą selerową. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w piórka, dodać do obrumienionego mięsa, posolić dodać mieszane przyprawy ziołowe (estragon, bazylię, majeranek, hyzop), skropić wrzącą wodą. Udusić pod przykryciem do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody i surówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD