
KURCZAK "CARMEN"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1301 razy.

2 kg kurczaka,
4 czerwone papryki,
1 kg zielonego groszku,
12 dag ryżu,
1 szklanka oliwy,
1 mały słoik majonezu,
1 łyżka ostrej musztardy,
1 łyżeczka estragonu,
5 dag masła,
sól,
pieprz

Kurczaka wysmarować masłem i upiec, polewając często tworzącym się sosem (nie solić). Miękkiego ostudzić, obrać ze skóry i kości, a mięso pokroić w kostkę. Oczyszczyć paprykę, krajać na pół i smażyć na oliwie ok. 5 min. Następnie drobno pokroić. Groszek ugotować, odcedzić i ostudzić. Ryż gotować na sypko. Wymieszać ryż, groszek, kurę, paprykę i majonez z musztardą i estragonem. Całość posolić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD