

---

# KURCZAK "CARMEN"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1312 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. Oczyścić 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