
KURCZAK PO BASKIJSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

1,5 kg kurczaka
1 duży plaster szynki lub bekonu
1 pęczek dymki
1 łyżka brandy lub koniaku
3 strąki papryki
7,5 dag masła
3 pomidory
sposzkwana papryka
sól
pieprz

W szklanym, żaroodpornym naczyniu podgrzać masło, obrumienić kurczaka, dodać krajaną w kostkę szynkę i dymkę. Posypać solą i pieprzem, polać koniakiem i zapalić. Następnie dodać krajaną paprykę i pomidory (bez skórki i pestek) 1 cytryna. Posypać papryką i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez 75 min. Wyjąć kurczaka, a sos odparować, by została trzecia część. Podawać na ogrzanym półmisku, układając wokół kawałków kurczaka zawartość garnka.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD