
Hajduckie tokány z kurczaka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1413 razy.

Kuchnia węgierska

1 młody kurczak

1 łyżeczka pieprzu

50 g wędzonego boczku

2 łyżki przecieru pomidorowego

1 duża cebula

1/2 l białego wina

1 ząbek czosnku

100 g tłuszczu

sól

1 łyżka mąki

Kurczaka podzielić na osiem porcji i razem z podrobami umyć. Boczek pokroić w drobną kostkę, przesmażyć na tłuszczu, dodać posiekaną cebulę i rozdrobniony czosnek. Gdy wszystko usmażyło się na złoty kolor, dodać porcje kurczaka, posolić, oprószyć pieprzem i dusić pod przykryciem z dodatkiem niewielkiej ilości wody, aż mięso będzie na wpół miękkie. Potem zdjąć pokrywę i kurczaka potrzymać tak długo na ogniu, aż wygotuje się cały powstały sos i pozostanie jedynie tłuszcz. Wtedy dodać przecier pomidorowy i białe wino, dobrze wymieszać i pod przykryciem gotować do miękkości. Sos musi być zawiesisty. Podawać z duszonym ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD