
Kura w pomidorach 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1289 razy.

Kuchnia z szybkaru

1 nietłusta kura

10 dag cebuli

5 dag tłuszczu (np. smalcu)

40 dag świeżych lub mrożonych pomidorów

4 dag sera tyłzycznego lub trapistów

2-3 łyżki mąki

3 dag masła

1 łyżka siekanej zieleniny (koperek, natka pietruszki)

sól

pieprz

kwasek cytrynowy i cukier do smaku

1 szklanka ryżu

2 szklanki wody osolonej

kawałek masła

Sprawioną kurę nasolić na godzinę przed obróbką termiczną. Potem ją pokroić na kawałki, oprószyć mąką, obrumienić w szybkarze na tłuszczu, wrzucić pokrojoną, oczyszczoną cebulę, również zrumienić. Włożyć podroby, wlać 2 szklanki wody, zamknąć szybkarz i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkarz otworzyć, dodać do kury pokrojone w plastry pomidory, oprószyć pieprzem. We wkładce nieperforowanej wstawić do szybkarzu zalany osoloną wodą ryż, położyć na nim kawałek masła. Zamknąć szybkarz i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkarzu wyjąć wkładkę z ryżem i kawałki kury, zawartość zmiksować lub przetrzeć przez sito. Doprawić białą zasmażką z łyżki mąki i 3 dag masła, solą, pieprzem, cukrem i ewentualnie kwaskiem cytrynowym. Kurę polać sosem, podawać z ryżem polanym stopionym masłem i posypanym tartym serem tyłzycznym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD