

---

# Kurczę po baskijsku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

1 kg pomidorów

3 cebule

12-13 dag masła lub 9-10 łyżek oleju (np. sojowego)

25 dag pora

25 dag ryżu (nieco więcej niż 1,5 szklanki)

2,5 szklanki wody

natka pietruszki

sól i pieprz do smaku

Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, pokroić . Pokroić też cebulę i jasne części porów . Trzecią część tłuszczu rozgrzać w rondlu, zeszklić na nim oczyszczoną i pokrojoną cebulę, wrzucić pokrojone pory i pomidory posiekany czosnek, sól i pierz. Dusić pod przykryciem. Po nastawieniu do duszenia pomidorów rozgrzać w szybkowarze pozostały tłuszcz i obrumienić na nim sprawione i pokrojone na kawałki kurczę, posolić i dopieprzyć , po czym przełożyć do perforowanej wkładki, a na dno szybkowaru wsypać suchy ryż, chwilę dusić na znajdującym się tam tłuszczu, następnie wlać wodę, nieco osolić , wstawić wkładkę z kurczęciem i szybkowar zamknąć . Ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać kurczę w sosie powstałym z uduszonych warzyw posypane natką pietruszki, a obok ryż.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD