
Kurczę po małopolsku 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1301 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

1 szklanka ugotowanego na sypko ryżu

10 dag drobno pokrojonych i usmażonych pieczarek

10 dag wątróbki cielęcej i wątróbka z kurczęcia

1 łyżka masła

2 marchwie

1 pietruszka

1 nieduży kawałek selera

1 listek laurowy

1 szklanka białego wytrawnego wina (zastępczo może być tyleż wody z octem winnym)

sól i pieprz do smaku

Ryż wymieszać z pieczarkami i posiekaną drobnutką wątróbką. Nadzieniem tym wypełnić kurczę, włożyć do środka kawałek masła i zaszyć lub pospinać szpilkami otwór. Natrzeć kurczę solą, włożyć do szybkowaru, wkroić oczyszczone warzywa, włożyć listek laurowy i pieprz. Wlać tyle wody, by pokryła warzywa. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po ugotowaniu kurczę wyjąć, a pozostałą w szybkowarze zawartość zmiksować, dodając wino. Można powstały sos zaciągnąć zasmażką. Podawać kurczę w sosie, obok kartofle.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD