
Kurczę po myśliwsku 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1203 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

10 dag słoniny

20 dag wędzonego gotowanego boczku

2 cebule

0,5 szklanki białego wytrawnego wina (zastępczo może być tyleż wody z octem winnym)

1 łyżka mąki

0,5 szklanki śmietany

20 zmielonych ziaren jałowca

5-6 ziaren ziela angielskiego

1 listek laurowy

sól

kwasek cytrynowy (lub sok z cytryny) oraz siekana natka pietruszki do smaku

Sprawione kurczę natrzeć zmielonym jałowcem i solą, pozostawić na kilka godzin w zimnie. Przygotowane kurczę naszpikować pokrojoną w paski słoniną, włożyć do szybkowaru, dodać drobno pokrojony boczek, oczyszczoną cebulę, ziele angielskie i liść laurowy. Wlać wino, podlać jeszcze wodą (około 1 szklanki), zamknąć szybkowar i dusić 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie kurczę wyjąć, pociąć na porcje. Sos zmiksować lub przetrzeć przez sito, dodać zmieszaną z mąką śmietaną, doprawić solą, kwaskiem cytrynowym i zagotować. Podawać kurczę na gorąco, polane sosem i posypane natką pietruszki, z kartoflami, kaszą lub kluskami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD