Kurczę po myśliwsku 15 min

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1326 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 śmietanę, doprawić solą, kwaskiem cytrynowym i zagotować . Podawać kurczę na gorąco, polane sosem i posypane natką pietruszki, z kartoflami, kaszą lub kluskami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD