
Kurczę z estragonem 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1208 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kurczę

7-8 gałązek estragonu

4 łyżki oleju sojowego

sól i pieprz do smaku

Sprawione kurczę natrzeć od wewnątrz solą, pieprzem i połową zmiażdżonych listków estragonu. Obrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, wlać nieco wody. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie ogień pod szybkowarem zgasić i szybkowaru nie otwierać jeszcze przez 5 minut. Wyłożyć kurczę na półmisek. Do znajdującego się w szybkowarze sosu, który wytworzył się z kurczęcia, wrzucić posiekane pozostałe listki estragonu i wylać sos na kurczę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD