
Kura z ananase

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1192 razy.

Kura (ok. 2 kg)
pół świeżego ananasa
łyżeczka cukru
mały słoiczek majonezu
2 łyżki słodkiej śmietanki
listki sałaty
sól

1,5 l wody zagotować z 10 dag soli i ostudzić. Sprawioną i umytą kurę podzielić na porcje i włożyć do solanki na 2 dni. Od czasu do czasu przewracać, żeby wszystkie kawałki jednakowo się zasoliły. W przewidzianym terminie wyjąć porcje kury i ugotować w małej ilości wody. Ściągnąć skórkę i mięso podzielić na mniejsze kawałki. Majonez wymieszać ze śmietanką i z cukrem, dodać pokrajany w drobną kostkę ananas. Salaterkę lub półmisek wyłożyć liśćmi sałaty, na nich ułożyć kawałki kury, polać przygotowanym sosem. Podawać z gorącymi, pieczonymi ziemniakami na słodko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD