
Kurczak duszony

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

Kurczak (ok.1 kg)
2 łyżki masła lub margaryny mlecznej
1/2 łyżeczki białego pieprzu
kieliszek winiaku
kieliszek (do wina) białego wina
szklanka mleka
filiżanka kwaśnej, świeżej śmietany
10 małych pieczarek
5 niedużych pomidorów
sól

Oczyszczonego kurczaka umyć , osuszyć ściereczką podzielić na porcje, natrzeć solą i pieprzem, odstawić na 1 godz. Obsmażyć na rozgrzanym maśle (1 łyżka), po czym oblać winiakiem i zapalić . Po wygaśnięciu płomienia polać kurczaka mlekiem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, potrząsając od czasu do czasu rondlem. Gdy mięso będzie miękkie, przełożyć na półmisek i wstawić do ciepłego piekarnika. Do sosu wlać śmietanę i wino, postawić na malutkim ogniu, żeby tylko "mrukał" przez kilkanaście minut. Na reszcie masła usmażyć oczyszczone kapelusiki pieczarek i króciutko przesmażyć obrane ze skórki połówki pomidorów. Mięso obłożyć pieczarkami i pomidorami, polać sosem. Jako dodatek podawać purée z ziemniaków wymieszane z purée z zielonego groszku (proporcja 1:1).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD