
Kura po kaszubsku (danie weselne)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

Kura

porcja włoszczyzny bez kapusty

cebula

sól

Sos:

3/4 kostki masła

2 czubate łyżki mąki

łyżka soku cytrynowego

łyżka cukru

pół szklanki śmietany

4 żółtka

Ryż:

2 szklanki ryżu

1,5 szklanki mleka

czubata łyżka masła

Dużą kurę oskubaną, wyczyszczoną i umytą zalać gorącą wodą i dodać pokrajaną porcję włoszczyzny bez kapusty oraz przypieczoną na blasze cebulę w plastrach. Po ugotowaniu kurę podzielić na porcje. Przyrządzić sos. Masło stopić w rondlu, dodać mąkę i zrobić jasną zasmażkę. Rozprowadzić ją przecedzonym rosołem z kury (ok. 2 szklanek), dodać sok cytrynowy, cukier oraz śmietanę. Rondel postawić na małym ogniu i gotować - mieszając - przez kilka minut, po czym dodać żółtka zmieszane z łyżką zimnej wody, odstawić z ognia, wymieszać, lekko osolić. Ugotować ryż na sypko. Do dużej ilości zimnej wody wsypać umyty ryż, doprowadzić do wrzenia i zaraz wylać na sito, przelewając zimną wodą. Ryż przesypać do rondla, zalać wrzącym mlekiem, osolić i włożyć masło. Postawić na bardzo małym ogniu, czekając, aż płyn wsiąknie (ok. 20 min). Potem zdjąć z ognia i owinąć kocem do czasu podania na stół. Na dużym półmisku ułożyć pośrodku porcje kury, a naokoło - wieniec z ryżu. Kurę polać częścią sosu. Ryż udekorować sparzonymi rodzynkami lub wymoczonymi i drobno posiekanymi suszonymi śliwkami oraz najdrobniejszymi owocami agrestu z kompotu. Resztę sosu podać w sosjerce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD