
Kura pieczona z jabłkami i borówkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

Kura (ok. 1,5 kg)
5-7 dag słoniny
2 łyżki masła lub margaryny
75 dag jabłek
3 cebule
łyżeczka tymianku
listek laurowy
łyżeczka mielonego imbiru
2 szklanki śmietany
szklanka dżemu borówkowego
sól
pieprz

Oczyszczoną kurę naszpikować słoniną i obsmażyć na patelni w stopionym tłuszczu. Posypać przyprawami i drobno posiekaną cebulą, wstawić do nagrzanego piekarnika, podlać trochę wodą i piec w przykrytym naczyniu ok. 25 min, po czym podlać kwaśną śmietaną i dalej piec 40 min. Jabłka obrać, pokrajać w ósemki i krótko poddusić, aby stały się przezroczyste. Upieczoną kurę pokrajać na porcje, przełożyć na półmisek, obłożyć wokół wiankiem jabłek i borówek. Podawać z frytkami lub gotowanymi ziemniakami, posypanymi posiekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD