
Kurczak po myśliwsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

Kuchnia włoska

1 kurczak o wadze około 1,2 kg

30 g masła

5 dojrzałych pomidorów

1 cebula

2 liście szalwii

1 gałązka rozmarynu

1/2 selera naciowego

1 ząbek czosnku

2 łyżki rosółu

szczypta cukru

1/2 szklanki białego wina

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

pieprz

Pokrojonego kurczaka zrumienić na maśle i oliwie z dodatkiem szalwii i rozmarynu. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać pokrojoną cebulę, cały seler i czosnek. Dobrze zrumienionego kurczaka skropić winem, dodać cukier i pokrojone pomidory i stopniowo podlewać rosółem. Dusić jeszcze około godziny. Sos powinien być dość gęsty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD