
Kurczak Marengo

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1328 razy.

Kuchnia włoska

1 kurczak o wadze około 1 kg

4 grzanki z pszennego chleba

300 g dojrzałych pomidorów

100 g świeżych grzybów

4 raki

50 g mąki

4 jajka

1 ząbek czosnku

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

sok z 1 cytryny

4 łyżki wina madera

1/4 l białego wytrawnego wina

1 szklanka oliwy z oliwek

sól

pieprz

Oczyszczonego i podzielonego kurczaka obtoczyć w mące, przyprawić solą i pieprzem, włożyć do rondla z rozgrzaną oliwą i smażyć tak długo, aż się zrumieni. Następnie dolać 1/2 szklanki oliwy, rozgniecione pomidory, posiekany czosnek i połowę przygotowanej ilości wina. Gotować 15 minut. Raki ugotować oddzielnie w pozostałej ilości wina z 1/2 szklanki wody. Po kilku minutach gotowania zdjąć je z ognia i pozostawić we wrzątku. Na patelni z rozgrzaną oliwą zrobić grzanki z chleba, a po nich smażyć sadzone jajka. Pod koniec gotowania dodać do kurczaka sok z cytryny, natkę pietruszki, maderę i trochę oliwy oraz przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na talerzach kładąc w środku porcję kurczaka obłożoną grzybami i polaną sosem. Obok kurczaka ułożyć raki i jajka na grzankach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD