
Kurczę na dziko

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1174 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 kurczaka

1 łyżka oleju

3 ząbki czosnku

1 mała cebula pokrajana w plasterki

szklankę wody

1/2 szklanki octu (6 proc.)

1 łyżka cukru

1/2 łyżeczki imbiru (dowolnie)

szczypta cynamonu

listek laurowy

sól i pieprz do smaku

1. Kurczaka opłukać , osączyć , podzielić na porcje.
 2. W rondlu z rozgrzanym olejem smażyć cebulę i czosnek przez minutę mieszając.
 3. Wlać wodę i ocet, włożyć kawałki kurczaka i resztę składników, po zagotowaniu zmniejszyć płomień i gotować przez 30 min. do miękkości.
 4. Podawać na gorąco lub na zimno z pikantnym ketchupem.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD