
Szaszłyki z kury

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2527 razy.

2 piersi z kury,

10 dag boczku wędzonego,

15 dag papryki

15 dag cebuli,

tłuszcz,

sól, pieprz

Piersi z kury umyć , usunąć skórkę i kości, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w plastry. Paprykę oczyścić , opłukać , podpiec w piekarniku, obrać ze skórki, pokroić na kawałki razem z kurą i boczkiem, lekko rozbić tłuczkiem do mięsa. Następnie przygotowane produkty nadziewać na szpadki: kura, papryka, boczek, cebula itd. posypać przyprawami, przyciskając ręką, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz zrumienić , potem dosmażyć na małym ogniu. Podawać z ryżem i ogórkiem kwaszonym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>