
Kura po admirałsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2411 razy.

kura,

50 ml oliwy,

5 dag mąki,

100 ml śmietany,

10 dag pieczarek,

5 dag szynki wędzonej,

15 dag pomidorów,

natka pietruszki,

sól, pieprz,

curry

Oczyszczoną kurę umyć , natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Potem pokroić na porcje, posypać mąką, zrumienić ze wszystkich stron, skropić rosołem i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pomidory umyć , sparzyć , obrać ze skórki, pokroić w cząstki. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki razem z szynką, dodać do kury pod koniec duszenia razem z pomidorami i śmietaną. Gdy kura będzie miękka dodać posiekaną natkę pietruszki, doprawić . Podawać z ryżem, ziemniakami sałatą zieloną.

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