
Kura po tajlandzku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3550 razy.

1 kurczak,

3 dag suszonych grzybów,

3 ząbki czosnku,

imbir,

3 łyżki piwa,

chili,

1 cebula,

kolendra,

2 łyżki sosu sojowego,

2 szklanki rosółu z kury,

łyżka octu,

sól, pieprz

Kurę ugotować , obrać z kości. Mięso zalać rosółem, dodać przyrumienioną cebulę i wszystkie przyprawy. Dusić do ok. godziny na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając, żeby potrawa się nie przypaliła. Podawać z ryżem.

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