

---

# Kura w papryce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2510 razy.

1 kura,  
4 marchwie,  
3 cebule,  
3 litry wody,  
1 bukiet z jarzyn,  
sól, pieprz,  
300 g ryżu,  
450 g zielonego groszku

Sos:

50 g masła,  
50 g mąki,  
1/2 litra rosołu,  
3 łyżki śmietany,  
1 żółtko,  
papryka

Do garnka włożyć obsmażoną na tłuszczu kurę. Dodać całe marchwie, 2 cebule, bukiet z jarzyn, sól, pieprz, zalać 3 litrami wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu pod przykryciem 2-2 1/2 godziny. Odtłuścić rosół przecedzając go przez sito. Odląć pół litra rosołu na sos. W reszcie gotować ryż przez 20 min. Sos: przyrumienić masło z mąką, dodać pół litra rosołu, chwilę gotować, rozprowadzić 3/4 przewidzianej śmietany. W innym naczyniu resztę śmietany wymieszać z żółtkiem i papryką. Te mieszankę wlać do sosu, trzymać sos na ogniu nie gotując. We wrzącej posolonej wodzie gotować przez 10-12 min, zielony groszek. Na dużym półmisku wymieszać ryż z groszkiem, na to włożyć pokrojona kurę. Maczać w sosie.

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