
Kurczak po drezdeńsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2611 razy.

4 piersi z kurczaka,

100 g szynki,

200 g mrożonych truskawek,

łyżka masła,

8 połówek gruszek z kompotu,

sól, pieprz,

olej do smażenia

Półówki lub ć wiatki opłukać , po czym oddzielić mięso od kości, posolić , popieprzyć . Z każdej ć wiatki zrobić rodzaj kieszeni i włożyć do niej plaster szynki i kawałek masła - spiąć szpilka lub obwiązać nitką. Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć porcje ok. 3 min. Następnie przełożyć je na ogniotrwały półmisek, dodać resztę masła i obłożyć gruszkami pokrajanymi na ósemki oraz nie rozmrożonymi truskawkami. Całość wstawić na 15-20 min. do gorącego piekarnika. Przed samym podaniem podlać winiakiem i zapalić .

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