Kurczak po królewsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2987 razy.

1 kurczak,

5 dag masła,

szampan lub białe wytrawne wino,

30 dag pomarańcz,

5 dag rodzynków,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Oczyszczonego kurczaka umyć , związać nogi, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Następnie obrumienić i piec około 60 min skrapiając szampanem lub winem, potem wytworzonym sosem. Miękka kurę pokroić na porcje usuwając częściowo kości, włożyć z powrotem do naczynia. Pomarańcze umyć , sparzyć , obrać ze skórki, pokroić w kostkę usuwając pestki, włożyć do kurczaka razem z opłukanymi rodzynkami i przyprawami, chwilę poddusić , doprawić .

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