
Kurczak po staropolsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3318 razy.

1 kurczak,

4 dag tłuszczu,

8 dag cebuli,

30 dag pomidorów

12 dag śmietany,

1/5 l wody,

sól, pieprz

Kluski:

3 dag mąki,

3 jaja,

20 dag ziemniaków,

20 dag śliwek suszonych lub z kompotu

Kurczaka wyporcjować , podsmażyć na tłuszczu z cebulą. Następnie przełożyć do rondla. Dodać pokrojone w plastry pomidory, śmietanę, wodę i dusić do miękkości. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przyrządzić kluski: ziemniaki ugotować , zemleć , dodać mąkę, jajka, wymieszać na jednolitą masę. Formować łyżką kluski kładzione i wrzucać do osolonej gotującej się wody. Podawać kurczaka z kluskami przybranymi śliwkami suszonymi lub z kompotu.

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