
Kurczak po szlachecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2735 razy.

1 kurczak,
4 dag smalcu,
14 dag marchwi,
6 dag pietruszki
3 dag selera,
3 dag pora,
5 ml wina białego,
skórka z cytryny,
1/2 l wywaru lub wody,
5 dag piernika,
sól

Kurczaka wyporcjować , warzywa pokroić w talarki. Kurczaka i warzywa włożyć do rondla wysmarowanego smalcem, podać wywarem lub wodą i udusić . Gdy warzywa i kurczak będą miękkie, dodać otartą skórkę z cytryny, starty piernik i wino. Całość zagotować , a następnie doprawić do smaku. Podawać z ryżem na sypko.

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