

---

# Kurczak z jabłkami 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2503 razy.

1 kurczak (1 kg),

500 g jabłek,

100 ml calvadosu,

2-3 łyżki oleju,

łyżka masła,

sól, pieprz,

estragon,

bazylia

Tuszkę kurczaka umyć , pokroić na części, posolić , oprószyć pieprzem i natrzeć estragonem oraz bazylią. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć na nim kawałki kurczaka na rumiano. Przełożyć do rondla, podlać połową calvadosu i kilkoma łyżkami wody, dodać 1/2 łyżki masła i dusić 25 min. pod przykryciem na wolnym ogniu. Jabłka obrać ze skórki, pokroić w ćwiartki usuwając nasiona i podsmażyć na pozostałym maśle. Podsmażone jabłka dodać do kurczaka, dolać resztę calvadosu i podpiec 20 min. w gorącym piekarniku. Podawać zaraz po wyjęciu z ziemniakami.

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