
Kurczak z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 razy.

1 kurczak,

60-80 dag białej kapusty,

150 ml śmietany,

10 dag cebuli,

4 dag ketchupu,

4 dag tłuszczu do cebuli,

2 dag mąki,

sól, pieprz

Oczyszczonego kurczaka umyć , odciąć szyje i skrzydła, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Następnie polać tłuszczem i piec około 2 godzin skrapiając wodą, potem wytworzonym sosem. Kapustę obrać z uszkodzonych liści, opłukać , pokroić w kostkę, dodać do kurczaka pod koniec pieczenia razem ze śmietaną i ketchupem. Miękkiego kurczaka pokroić na porcje usuwając częściowo kości. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z mąką, lekko zrumienić , dodać do kapusty, zagotować i doprawić , obłożyć kurczaka, dusić kilka minut.

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