
Kurczak po turecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3128 razy.

Kiedys, dosyć dawno temu, kiedy żona jeszcze nie szalala na punkciwe domniemanej nadwagi i najrozmaitszych diet, bardzo dużo i różnie gotowałem wypróbując przepisy z całego świata i jego zakątków. Pozostałością tej pasji jest olbrzymia ilość przepisów w różnych językach. Miałem też okres kiedy w niedzielę gotowałem tylko z kurczaka. Niektóre z tych przepisów pozostały na stałe w naszym jadłospisie. Przepraszam za ten trochę przydługi wstęp i podaje jeden z najsmaczniejszych przepisów. Na temat tego przepisu mam nawet anegdotkę (prawdziwa), ale tego byłoby za dużo.

KURCZAK PO TURECKU (proszę się nie przyjmować składnikami, a wypróbować. Zapewniam że nie będzie słodki, lecz wysmienity)

1 kurczak (1200 g)

40 g margaryny

1 cybula

1/2 l rosolu mięsnego (może być z kostki, lub proszku)

2 jabka

1 łyżka maki

3 łyżeczki curry

4 łyżki mleka do kawy

sol

1 łyżka miodu

pieprz

4 łyżki śmietany

2 łyżki rodzynek

2 łyżki podsmażonych polówek migdałów

Kurczaka obmyć, osuszyć i podzielić na 4 części. Dosyć mocno obsmażyć w gorącej margarynie ze wszystkich stron. Dodac drobno pokrajana cybulę i lekko podsmażyć. Dodac rosol i gotować 1/2 godziny pod przykrywą na małym ogniu. Jabka obrać, pokrajać w niewielkie kawałki i dodac do kurczaka, posypać curry i dusić dalsze 10 min. Następnie wyjąć gotowe części kurczaka i odłożyć w ciepłym miejscu. Mleko zmieszać z młeczką do kawy i wymieszać w garnku z płynem po duszeniu kurczaka. Przyprawić miodem, solą i pieprzem, dobrze wymieszać i doprawić do smaku. Części kurczaka znowu włożyć do sosu. Posypać rodzynekami i migdałami (migdały można nie dodawać, jak kto nie chce) Podawać z ryżem i zieloną sałatką.

Smacznego

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

Hallo Eugeniusz! Miłaś rację- "Twój" kurczak po Turecku smakował wysmienicie. Zrobiłam go dzisiaj na obiad i mój mąż również był zachwycony jego smakiem. Tylko nie wiedziałam w którym momencie dodać śmietanę- nic na ten temat nie napisałaś. Wymieszałam ją razem z mąką i młeczką.

Pozdrawiam

From: Artur.Rysch@t-online.de (Artur Rysch)