
Kurczak po krakowsku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3059 razy.

kurczak

garść ryżu

10 dag wątroby cielęcej

10 dag pieczarek

łyżka masła

3 marchewki

seler

pietruszka

liść laurowy

0,25 l białego wytrawnego wina

sól, pieprz

Ryż ugotować na sypko. Wymieszać z drobno pokrojonymi przesmażonymi pieczarkami oraz usmażonymi i pokrojonymi wątrokami. Farszem nadziać kurczaka, włożyć do środka kawałek masła, spiąć lub zaszyć, natrzeć solą. Kurczaka włożyć do rondla, obłożyć pokrojonymi w paski warzywami i liściem laurowym. Przyprawić solą i pieprzem, podać wodą i dusić do miękkości. Sos przetrzeć przez sito, dodać wino, wymieszać.