
Kurczak w piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3374 razy.

duży kurczak,

300g borowików,

natka,

cebula,

2 łyżki świeżej śmietany,

1/2 l piwa,

50g masła,

sól i pieprz,

Kurczaka umyć , podzielić na małe kawałki, posolić , posypać pieprzem. Grzyby oczyścić , umyć , pokroić na cienkie plasterki. Cebulę obrać , drobno pokroić , podsmażyć na maśle. Wrzucić kawałki kurczaka, smażyć do chwili, aż się zrumienia, dusić jeszcze przez około 20 minut pod przykryciem.

Dodać pokrojone grzyby, śmietanę i piwo. Doprawić do smaku, dusić przez następne 15 minut, aż kurczak będzie miękki. Odparować sos i polać nim kurczaka.

Kurczka posypać posiekaną natką, podawać na ciepło.