
Kurczak na słodko-kwaśno

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4562 razy.

Natrzec kurczaka sola, pieprzem, olejem sezamowym i nadziac jablkami pokrojonymi na kawalki i winogronami bez pestek. Piec w dosc goracym piekarniku przez 1-1/2 godziny najpierw przykryty, potem przez ostatnie 1/2 godziny odkryty.

W miedzyczasie zrobic owocowe chutney: pokroic na male kawalki mieszanke owocow, jak np. banany, brzoskwinie, jablka, gruszki, troche surowej czerwonej papryki. Na patelni rozpuscic i lekko przyzlolic 3 lyzki cukru. Dodac owoce i papryke, wymieszac podsmażajac. Dodac 1/4 szklanki soku z cytryny, dusic 5 min. Sprobowac. Powinno byc rowno slodko-kwasne, ale mozna dodac troche wiecej cukru lub soku z cytryny.

Z upieczonego kurczaka wyjac nadzienie i podac osobno. Kurczaka pokroic na kawalki, ulozyc na polmisku, pokryc usmazonym chutney.

Podawac z bialym ryzem i zielona salata.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)