
Kurczak w ananasach po amerykańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3054 razy.

2 udka lub 2 duże piersi z kurczaka

1/2 szklanki śmietanki

mąka

sól, pieprz

5 dkg masła lub margaryny

2-3 łyżki oleju

8 krążków ananasa z puszeki

1 pęczek zielonej pietruszki

Z umytych porcji mięsa zdjąć skórę. Udka przekroić na połowę, piersi oczyścić z kości, otoczyć w mące z dodatkiem soli oraz pieprzu i obsmażyć z obu stron na maśle. Następnie mięso przykryć i dusić na średnim ogniu (odparowany sok uzupełniać sukcesywnie wodą spod ananasów). Kiedy mięso będzie już miękkie, wyłożyć je na ogrzany talerz. Do pozostałego w rondlu soku dodać pokrajane w kostkę ananasy i zagotować, po czym zalać śmietanką, doprawić solą, pieprzem i ogrzewać jeszcze przez chwilę (nie gotować!). Przed podaniem na stół porcje kurczaka obłożyć kostką ananasową, polać sosem i przybrać posiekaną natką pietruszki.

Smacznego!

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>