
Piersi indyka w ananasach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3930 razy.

Potrzeba nam:

piers indyka(ilosc zalezna od liczby osob) np.0,5 kg,

białe,wytrawne wino,

puszka(duza) ananasow w kostce,

czosnek(jak kto lubi),

ocet winny(dobry)lub sok z 1 cytryny,

curry,

imbir,

ziola do drobiu albo prowansalskie,

przyprawa chinska 5 smakow,

papryka ostra,

wegeta,

sol,

olej i maslo

Piersi kroimy nanieduze improwizowane kawalki(podobne do grubej kostki).Nacieramy sola lub wegeta,wycisniety(lub w proszku) czosnkiem,papryka i zostawiamy na pare minut.Pozniej smazymy na mieszance oleju z maslem na ostrym ogmiu.

Mieso przekladamy do garnka(rondla) przykrywamy pokrywka i dusimy na malym(!!!) gazie.(mieso mozna smazyc od razu w rondlu,bedzie wiecej wody)

Po kilku minutach dosypujemy ziol,curry i imbiru i znow przykrywamy.Jesli wyparowala nam woda,to mozemy troszke dodac(ale troszke!!!).

I znow po kilku minutach wlewam sok z ananasow i dusimy dalej.

Gdy mieso zacznie mieknac wlewamy 1,5 szklanki wina i wrzucamy ananasy oraz dosypujemy do smaku przypraw z w/w listy.Wszystko powinno byc slodko-kwasno-ostre i pachniec czosnkiem i ziolami. Nie bac sie octu winnego,to nie trucizna,to samo z przyprawami-z umiarem,ale dawac wszystko.Jesli nie jest dostatecznie slodkie to tez nie bac sie i doslodzic.

Jesli wyjdzie wam tak jak mi,to nie pozalujecie.Jedzenie jest naprawde z klasa i nawet oryginalne.

From: "Kefir(P.L.)" <keva@friko3.onet.pl>