
Kura z jabłkami (potrawa jednogarnkowa)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 razy.

Pociąć jedną kurę na kawałki, oczyścić z tłuszczu. Osolic, mocno popieprzyć. Obsmażyć na łyżce oleju ze wszystkich stron w ciężkim garnku z pokrywką. Zalać szklanką wody. Dusić 10 minut. Dodać małe kartofle w mundurkach, dobrze oczyszczone. Dusić następnie 10 minut. Dodać następnie pół szklanki wody i 2 duże, kwaśne jabłka, obrane ze skóry i pokrojone na osemki i garść rodzynek lub winogron. Posypać dwoma łyżkami majeranku. Dusić 15 minut i gotowe.

Jest to pyszna kombinacja. Można sos zaciągnąć makiem, jak ktoś nie lubi rzadkiego. Wariacje na ten temat to gruszki zamiast jabłek, suszone żurawiny zamiast rodzynek, kawałki wieprzowiny zamiast kury (wtedy dusić, aż mięso będzie miękkie).

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Baaardzo dobre- polecamy :) Wykonaliśmy w ramach eksperymentu kulinarnego i nie zawiedliśmy się. Będzie stała pozycja w jadłospisie :)

Nadesłał(a):Matylda i Wilhelm Zdobywcowie 2006-01-10 15:01:20