
Pierś kurczaka z ryżem (bez smażenia)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3667 razy.

Ugotuj ryż. W międzyczasie przygotuj rondel z pokrywką, jedna łyżka masła, pokroj na plasterki kilka pieczarek, podsmaż na tym masle minute, zalej poł szklanki białego wina, poł szklanki rosolu, łyżkę drobno posiekanego koperku, kilka kropel soku z cytryny. Wymieszaj.

Na to ułóż obrane z tłuszczu i chrząstki piersi kurcze, przykryj rondel i dusz na małym ogniu, aż będzie miękkie, sprawdzając poziom płynu, aby się nie przypaliło, około 15 minut.

Zaciągnij sos łyżeczką maki i śmietanki. Dopraw pieprzem.

Podaj na ryżu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

podobnie robi się pulpety. zamiast kurczaka mielone mięso jak na kotlety mielone tylko że z dodatkiem kaszy mannej (nie będą tak zbite) i zamiast pieczarek kostka z marchwi selera i pietruszki...pycha!

Nadesłał(a):wwr <no@limit.pl> 2007-11-06 22:11:00