
Kurczak w kokosie po chińsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3454 razy.

Nie wiem, czy po chińsku, ale może się przyda:

1 kurczak (1,2 - 1,3 kg)

10 dkg masła

1/2 szklanki białego półwytrawnego wina

sok i otarta skórka z połowy cytryny

5 dkg wiórków kokosowych

gałka muskatołowa

sól

8 łyżek śmietanki

Umytego kurczaka podzielić na porcje, obsmażyć na maśle, oprószyć siłą i gałką muskatołową. Dodać otartą skórkę z cytryny, przecedzony przez sitko sok oraz wino i dusić na wolnym ogniu. Mięso wyjąć na ogrzany talerz, sos zagotować z wiórkami kokosowymi, po czym dodać śmietankę (teraz już nie gotować !) Gotowym sosem poleć porcje kurczaka i podawać z ryżem na sypko okraszonym odrobiną masła oraz rozmoczonymi w mleku rodzynakami. Mniem.

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