
Kurczak duszony z warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4096 razy.

SKŁADNIKI

- * 1 kurczak
- * 2 łyżki tłuszczu
- * 3 cebule
- * 500 g ziemniaków
- * 2 małe bakłażany
- * 400 g pomidorów
- * kolendra lub pietruszka i koper
- * suszony estragon i bazylia
- * sól, pieprz

Kurczaka umyć , podzielić na porcje, oprószyć solą i pieprzem i pozostawić na 30 minut. W tym czasie przygotować warzywa. Obraną cebulę drobno posiekać . Bakłażany oczyścić , ale nie obierać . Pokroić w plasterki. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić w ć wiertki, a ziemniaki - w plasterki.

Do wysmarowanego tłuszczem rondla włożyć porcje kurczaka, w potem oprószone solą, pieprzem i ziołami warstwy warzyw. Wierzch posypać drobno posiekaną kolendrą lub pietruszką, polać stopionym masłem, przykryć i postawić na małym ogniu. Dusić ok. godziny.

Źródło: Telegazeta TVP2