Poulet marengo

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2459 razy.

Młodą kurę mięsną, po nasoleniu, pozostawiamy w spokoju przez godzinę.

W brytfance rogrzewamy silnie 1/4 litra dobrego oleju jadalnego i w tłuszczu tym obsmażamy kurę ze wszystkich stron na rumiany kolor.

Czas obsmażania wynosi około 25 minut

W oddzielnym rondlu przyrządzamy sos z 15 dag koncentratu pomidorowego, 5 najdrobniej posiekanych ząbków czosnku, szczypty soli, łyżeczki cukru oraz 1/2 litra wytrawnego białego wina.

Sos gotujemy przez 5 minut na małym ogniu.

Kurp dzielimy na 4 części i wkładamy do sosu. Można też do gorącego oleju, w którym obsmażaliśmy kurę wlać kieliszek koniaku i tak "uperfumowany" tłuszcz wlać do sosu pomidorowego.

Rondel szczelnie nakrywamy i kurę dusimy w sosie, na małym ogniu do miękkości.

Gdyby sos zbyt zgęstniał, można rozcieńczyć go odrobiną białego wina lub gorącej wody.

POULET MARENGO podajemy z ryżem wypieczonym na sypko i bardzo suto posy

"Twój Styl"