
Kogut w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2602 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 mlody kogut wagi ok. 1750 g lub kura podobnej wielkosc,

90 g chudego boczku,

20 malych cebulek,

1 obrany i bardzo drobno posiekany zabek czosnku,

150 g swiezyc smardzow,

4 lyzki masla,

1 lyzka maki,

500 ml bialego wytrawnego wina,

50 ml calvadosu,

bouquet garni,

sol, pieprz,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki.

1. Koguta sprawic, oczyszcic, usunac nadmiar tluszczu, umyc i podzielic na 6

porcji. Cebulki obrac. Boczek pokroic w cienkie plasterki. Smardze oplukac

starannie w zimnej biezacej wodzie. Wieksze przekroic na pol.

2. Boczek przesmazyc krotko na 3 lyzkach masla. Dodac cebulki i smazyc ok. 15

min, az sie zazloca. Dodac kawalki koguta, czosnek oraz bouquet garni i

smardze. Smazyc pod przykryciem ok. 20 min. Odkryc, polac calvadosem i zapalic. Zalac winem i gotowac pod przykryciem 1 godz. 15 min.

3. Porcje koguta wyjac i odstawic w cieple miejsce. Do sosu dodac lyzke masla

roztartego z maka. Wymieszac i zagotowac.

4. Kawalki koguta ulozyc na polmisku, polac sosem i posypac zielona pietruszka.

Podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Gdzie bourgougne i marchewka ? Calvados i grzanki w zamian ?

Nadesłat(a):prowokator <prowokator@hotmail.com> 2005-12-31 13:12:35

