
Kura duszona w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2463 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 mloda kura (ok. 2 kg),

100 g chudego boczku,

150 g pieczarek,

20 malych cebulek,

1-2 zabki czosnku,

4 lyzki masla,

1 lyzka maki,

500 ml bialego wytrawnego wina,

bouquet garni (patrz "ogolne"),

1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Sprawiona kure oczyszcic z nadmiaru tluszczu, umyc, osuszyc, podzielic na 4-6 porcji. Boczek pokroic w plasterki. Cebulki obrac, ale nie kroic. Pieczarki umyc, oczyszcic ze skorek. Wieksze sztuki przekroic na pol lub cwiartki.

2. Rozgrzac w naczyniu 3 lyzki masla, wrzucic boczek, dodac cebulki, smazyc na srednim ogniu do zrumienienia ok. 10 min. Dodac pieczarki, roztarty czosnek i przygotowane kawalki kury. Osolic, oproszyc pieprzem, wlac 250 ml wina, dusic na malym ogniu pod przykryciem. Po 20 min dodac reszte wina i dusic jeszcze przez godzine i 15 minut.

3. Mieso wyjac i przelozyc do podgrzanego naczynia. Dodac do sosu lyzke masla utartego z maka i odrobina zimnej wody. Wymieszac i zagotowac.

4. Porcje kury wylozyc na polmisek, polac sosem z calymi cebulkami i posypac zielona pietruszka. Podawac z grzankami lub pieczonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 36.

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