

---

# Kura gotowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2760 razy.

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

1 kura rosolowa (ok. 2,5 kg),

2 l wody,

1-2 marchewki,

1-2 pietruszki,

1/2 selera,

1 por,

1 sredniej wielkosci cebula,

1 mloda kalarepka z liscmi,

1 lisc laurowy,

1 gozdzik,

1 suszony grzyb (borowik),

sol, pieprz,

2 lyzki pokrojonej zielonej pietruszki.

1. Sprawiona i skruszala kure umyc i uformowac w calosci do gotowania. Ugniesc

reka piers i splaszczyc tuszke. Nozki wlozyc w rozciecia brzucha, nastepnie

spiac brzegi otworu szpilkami lub sciagnac bawalniana nitka. Skrzydelka

przymocowac do korpusu. Jarzyny obrac, umyc. Zrumienic (bez tluszczu) polowki cebuli. Grzyb kilkakrotnie wyplukac, nastepnie namoczyc.

2. Wlozyc kure do garnka. Zalac taka iloscia wrzatk, by tylko przykryl kure.

Garnek nakryc pokrywka, gotowac na malym ogniu 50 min. Po tym czasie osolic,

dodac pieprz, lisc laurowy, gozdzik, namoczony grzyb oraz jarzyny. Gotowac,

ciagle na malym ogniu, poki mieso nie zmieknie (ok. 1 godz).

3. Kure wyjac, usunac szpilki i nitki, podzielic na 6 czesci. Wlac do rosolu

odrobine zimnej wody, by sie sklarowal, przecedzic przez sito.

4. Ulozyc kawalki kury na polmisku, podlac kilkoma lyzkami rosolu i posypac

pokrojona zielona pietruszka. Podawac z gotowanymi i posypanymi zrumieniona

tarta bulka jarzynami: brukselka, marchewka lub kalafiozem oraz z kartoflami

lub ryzem.

- Zamiast kury mozna ugotowac kaplona, ktory ma delikatniejsze mieso i jest

wiekszy: da sie go podzielic na 8 i wiecej czesci. Jesli kure podajemy z ryzem (ale bez jarzyn), mozna

---

podac kompot.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 28.

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