
Kura po nicejsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2350 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

1 kura,
100 g boczku,
1 cebula,
1 marchew,
1/2 korzenia selera,
3 cukinie,=
6 pomidorow,
3 zębki czosnku,
100 g czarnych oliwek,
125 ml oliwy,
150 ml białego wytrawnego wina,
150 ml bulionu z drobiu,
1 łyżka drobno posiekanych fines herbs (patrz "ogólne"),
sol, pieprz,
2 łyżki masła do smażenia.

1. Kure sprawic, umyc i osuszyc. Odciac lapy, skrzydelka i szyje. Kure ulozyc na grzbiecie, rozciac wzdluz mostka, nastepnie oddzielic mieso od zeber i usunac reszte kosci. Podroby, szyje, lapy, skrzydelka i kosci kury zachowac. Tuszke podzielic na 4-6 porcji i obsmazac je ze wszystkich stron na silnie rozgrzanej oliwie. Po zrumienieniu wyjac, osaczyc z nadmiaru tluszczu i odstawic w cieple miejsce.

2. Marchew, seler i cebule obrac, umyc i pokroic w kostke. Identycznie pokroic boczek. Obsmazac wszystko 5-6 min na oliwie pozostalej ze smazenia

kury. Wyjac, osaczyc i przelozyc do naczynia z kura. Tluszcz zlac, patelnie zalac winem i bulionem, dodac podroby i pozostale resztki kury, przykryc i gotowac 40 min, po czym bulion precedzic.

3. Cukinie przekroic wzdluz na pol i obsmazyc na masle na zloty kolor. Pomidory podpiekac 5-6 min w nagrzanym do temp. 250°C piekarniku. Obrac, wypestkowac i dodac do precedzonego bulionu wraz z obranym czosnkiem, obsmazonymi kawalkami kury, cukiniami, jarzynami i boczkiem. Dusic pod przykryciem 40 min.

Pod koniec duszenia dodac wypestkowane uprzednio oliwki.

4. Gotowa kure wylozyc na polmisek, otoczyc jarzynami, polac sosem z duszenia i

posypac posiekanymi ziolami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 12.

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