

---

# Kura po nicejsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2416 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. Odciać lapy, skrzydelka i szyje. Kure ułożyć na grzbiecie, rozciąć wzdłuż mostka, następnie oddzielić mięso od żeber i usunąć resztę kości. Podroby, szyje, lapy, skrzydelka i kości kury zachować. Tuszki podzielić na 4-6 porcji i obsmażyć je ze wszystkich stron na silnie rozgrzanej oliwie. Po zrumienieniu wyjąć, osaczyć z nadmiaru tłuszczu i odstawić w ciepłe miejsce.

2. Marchew, seler i cebule obrać, umyc i pokroić w kostkę. Identycznie pokroić boczec. Obsmażyć wszystko 5-6 min na oliwie pozostałej ze smażenia

kury. Wyjąć, osaczyć i przenieść do naczynia z kurą. Tłuszcz zlać, patelnię zalać winem i bulionem, dodać podroby i pozostałe resztki kury, przykryć i gotować 40 min, po czym bulion przecedzić.

3. Cukinie przekroić wzdłuż na pół i obsmażyć na masle na złoty kolor. Pomidory podpiekać 5-6 min w nagrzanym do temp. 250°C piekarniku. Obrac, wypestkować i dodać do przecedzonego bulionu wraz z obranym czosnkiem, obsmażonymi kawałkami kury, cukiniami, jarzynami i boczkiem. Dusić pod przykryciem 40 min.

Pod koniec duszenia dodać wypestkowane uprzednio oliwki.

4. Gotową kurę ułożyć na polmiskę, otoczyć jarzynami, polać 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)