

---

# Kurczak duszony ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3747 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kurczak,  
1 łyżka masła,  
1 łyżka oliwy,  
50 g boczku wędzonego,  
250 g suszonych sliwek bez pestek,  
250 g rodzynek,  
250 g migdałów,  
1 laska cynamonu,  
2 goździki,  
2 łyżeczki cukru,  
50 ml sliwownicy,  
sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka oplukac, odciac nogi nieco ponizej stawu kolanowego, przyciac konce skrzydelek i pokroic tuszke na 4 czesci.
2. Rodzynki zalac niewielka iloscia wrzalku, moczyć 30 min, osaczyc. Sliwki moczyć 30 min w zimnej wodzie. Osaczyc. Migdaly obrac ze skorki. Boczek pokroic w kostke.
3. Rozgrzac w naczyniu maslo z oliwa, dodac kawalki kurczaka, obrumienic z obu stron. Po 10-15 min kurczaka wyjac i trzymac w cieple pod przykryciem.
4. Do tluszczu ze smazenia dodac boczek, sliwki, rodzynki, cukier i wymieszac.  
Nastepnie wlozyc laske cynamonu, gozdziki i cwiartki kurczaka. Podlac sliwowica, wlac 250 ml wody, dusic na malym ogniu pod przykryciem 20 min (cynamon i gozdziki wyjac).
5. Dodac migdaly i dusic jeszcze, na bardzo malym ogniu ok. 25 min. Podawac na goraco z kasza perlowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 46.

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