

---

# Kurczak duszony ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3686 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 rodzynków,  
250 g migdałów,  
1 laska cynamonu,  
2 goździki,  
2 łyżeczki cukru,  
50 ml sliwownicy,  
sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka opłukać, odciąć nogi nieco poniżej stawu kolanowego, przyciąć konce skrzydełek i pokroić tuszkę na 4 części.
2. Rodzynki zalać niewielką ilością wrzątku, moczyć 30 min, osaczyć. Sliwki moczyć 30 min w zimnej wodzie. Osaczyć. Migdały obrać ze skorki. Boczek pokroić w kostkę.
3. Rozgrzać w naczyniu masło z oliwą, dodać kawałki kurczaka, obrumienić z obu stron. Po 10-15 min kurczaka wyjąć i trzymać w ciepłe pod przykryciem.
4. Do tłuszczu ze smażenia dodać boczek, sliwki, rodzynki, cukier i wymieszać. Następnie włożyć łaskę cynamonu, goździki i ćwiartki kurczaka. Podlać sliwownicą, wlać 250 ml wody, dusić na małym ogniu pod przykryciem 20 min (cynamon i goździki wyjąć).
5. Dodać migdały i dusić jeszcze, na bardzo małym ogniu ok. 25 min. Podawać na gorąco z kaszą perlową.

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

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