Kurczak duszony z rodzynkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2991 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 kurczak,

2 lyzki masla,

2 lyzki oliwy,

4 srednie cebule,

150 g rodzynkow,

1 lyzeczka miodu,

2 lyzeczki cukru,

1/4 lyzeczki mielonego imbiru,

1/2 lyzeczki szafranu,

2 liscie laurowe,

szczypta kwiatu muszkatolowego lub mielonej galki,

sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyc, osuszyc, pokroic na 8 lub wiecej czesci, oproszyc szafranem. Rozgrzac w naczyniu oliwe z lyzka masla, wlozyc kawalki kurczaka, smazyc 10 min, do zrumienienia. Zalac woda (300 ml), osolic, dodac pieprz, imbir, galke muszkatolowa i liscie laurowe (na wierzchu, by mozna je bylo potem usunac). Dusic na malym ogniu pod przykryciem ok. 40 min.

2. Cebule obrac, pokroic na cienkie paski, gotowac 15 min w niewielkiej ilosci oslodzonej wody. Odcedzic. Rodzynki zalac wrzatkiem, moczyc 15 min. Odcedzic i osaczyc.

3. Przygotowac sos: pozostale maslo roztopic na patelni, polaczyc z miodem. Dodac 3-4 lyzki sosu z duszenia kurczaka, rodzynki, ugotowana cebule, wymieszac i zagotowac.

4. Kawalki kurczaka wyjac, ulozyc na ogrzanym polmisku i polac sosem. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 44.

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