

---

# Kurczak duszony z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2817 razy.

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

1 kurczak,  
2 łyżki masła,  
2 łyżki oliwy,  
4 średnie cebule,  
150 g rodzynków,  
1 łyżeczka miodu,  
2 łyżeczki cukru,  
1/4 łyżeczki mielonego imbiru,  
1/2 łyżeczki szafranu,  
2 liście laurowe,  
szczypta kwiatu muskatołowego lub mielonej galki,  
sol, pieprz.

1. Sprawionego kurczaka umyć, osuszyć, pokroić na 8 lub więcej części, oprószyć szafranem. Rozgrzać w naczyniu oliwę z łyżką masła, włożyć kawałki kurczaka, smażyć 10 min, do zrumienienia. Zalać wodą (300 ml), osolic, dodać pieprz, imbir, galke muskatołowa i liście laurowe (na wierzchu, by można je było potem usunąć). Dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 40 min.

2. Cebule obrać, pokroić na cienkie paski, gotować 15 min w niewielkiej ilości osłodzonej wody. Odcedzić. Rodzynki zalać wrzątkiem, moczyć 15 min. Odcedzić i osaczyć.

3. Przygotować sos: pozostałe masło roztopić na patelni, połączyć z miodem. Dodać 3-4 łyżki sosu z duszenia kurczaka, rodzynki, ugotowana cebula, wymieszać i zagotować.

4. Kawałki kurczaka wyjąć, ułożyć na ogrzonym polmisku i polać sosem. Podawać gorące.

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

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