
Kurczak duszony z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2783 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)