
Kurczak pieczony z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3125 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

300 g ryżu,

500-600 ml rosolu,

50 ml oleju,

100 g rodzynek,

200 g migdałów,

1 łyżka masła,

1 łyżeczka szafranu,

2 łyżki cukru pudru,

1/4 łyżeczki mielonego imbiru,

sol, pieprz.

Sos:

1 średnia cebula drobno posiekana,

125 ml wody,

1/4 łyżeczki mielonego cynamonu,

sol, biały pieprz.

1. Kurczaka sprawić. Odciąć skrzydełka, szyję i kuper. Rozciąć wzdłuż grzbietu

i wyluzować z kości, starając się nie uszkodzić skóry (poza zrobionym już

nacieciem). Oczyszczony z kości, umyć i osuszyć. Osolic, oprószyć pieprzem

i odstawić.

2. Przygotować farsz: ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, dodać połowę szafranu

i gotować na małym ogniu, na płycie ok. 20 min. Wymieszać, przelać do miski. Rodzynki, moczone 15 min w gorącej wodzie, odcedzić. Migdały sparzyć,

osuszyć, zdjąć skórki, smażyć w 2 łyżkach oleju 5-7 min. Osaczyć, posiekać.

Połączyć z ryżem rodzynki, migdały i cukier, dodać imbir, resztę szafranu,

połowe przygotowanego masła, po czym starannie wymieszać. Farszem nadziać

kurczaka. Wszystkie otwory zaszyć bawełnianą nitką.

3. Wlać pozostały olej do żaroodpornego naczynia, ułożyć kurczaka grzbietem do

góry, posmarować z wierzchu masłem i piec w piekarniku nagrzanym do temp.

240°C przez 5 min. Po tym czasie zmniejszyć temp. do 200°C i piec, od czasu

do czasu polewając tuszkę sosem, jeszcze ponad godzinę.

4. Przygotować sos: posiekana cebula zalana 125 ml lekko osolonego wrzątku, dodać zmielony cynamon, szczyptę białego pieprzu i gotować 15 min. Kiedy woda

z cebula przestygnie, zmiksować i jeszcze raz zagotować.

5. Kurczaka pokroić na plastry, przełożyć na polmiskę, polać ciepłym sosem z

cebuli i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 70.

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