
Kurczak po katalonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2646 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),

200 ml białego wytrawnego wina,

200 ml bulionu,

10 łyżek oleju,

3 duże cytryny,

1 duża cebula,

1 łyżka cukru,

1 liść laurowy,

sol.

1. Kurczaka umyć i osuszyć. Cebule obrać, umyć, drobno posiekać. Cytryny umyć,

pokroić każdą wzdłuż na 4 części.

2. W dużym garnku rozgrzać olej. Włożyć kurczaka i obsmażyć ze wszystkich

stron na złoty kolor.

3. Obsmażonego kurczaka przenieść na talerz. Do środka włożyć 3 ćwiartki cytryny, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce.

4. Do garnka, w którym smażył się kurczak wrzucić posiekana cebula i smażyć 6

min. Włożyć spowrotem kurczaka, dodać pozostałe ćwiartki cytryn, zalać winem

i dusić 5 min. Wlać bulion, wsypać łyżeczkę cukru, posolić i dodać liść laurowy. Garnek przykryć. Dusić kurczaka na małym ogniu ok. 45 min.

5. Przed podaniem podzielić kurczaka na porcje. Polać sosem z duszenia poprzedzonym przez sito i obłożyć cząstkami cytryny. Podawać z ryżem lub tostami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 68.

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