
Kurczak w chlebie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 6 godz.

1,5 kg kurczaka,
1 marchewka,
1 cebula,
1 seler,
1 okragly chleb,
200 g kurzych watrobek,
1/2 lyzeczki sproszkowanego ziela angielskiego,
250 g orzechow wloskich, pistacjowych lub migdalow,
3 lyzki posiekanej zielonej pietruszki,
1 lyzeczka miety,
2 lyzki soku cytrynowego,
1 lyzka oliwy,
woda, sol, pieprz.

1. Z kurczaka i jarzyn ugotowac rosol. Kurczaka osaczyc, a nastepnie po usunieciu kosci i skory, posiekac.

2. Watrobki wyplukac i oczyszcic z blonek. Oliwe rozgrzac na patelni, smazyc watrobki na srednim ogniu 3-4 min., dodac pare lyzek rosolu, sol, pieprz, ziele angielskie, nastepnie doprowadzic do wrzenia. Odstawic i przetrzec przez

sito.

3. Posiekac orzechy. Przetarte watrobki wymieszac z kurczakiem, dodac orzechy,

pietruszke, miete i sok z cytryny. Dobrze wymieszac, sprobowac i (jesli potrzeba) doprawic sola i pieprzem. Wyrobit i dodac odrobine rosolu, jesli masa bedzie zbyt sucha.

4. Wierzch chleba odciac i odlozyc. Wykroic miazsz, pozostawiajac scianki grubosci 2 cm.

5. Wnetrze chleba skropic rosolem. Wypelnic masa z kurczaka i watrobek, przykryc wierzchem, skropic rosolem, a nastepnie odstawic do lodowki na 3-4

godz.

6. Chleb podawac na zimno pokrojony w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 50.

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