
Kurczak w sosie barbecue

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2473 razy.

30 szt. Czas przygotow. 35 min + 2 godz

4 piersi kurczaka.

Marynata:

120 ml białego wytrawnego wina,

3 łyżeczki maki ziemniaczanej,

4 łyżki oliwy,

2 łyżki posiekanej cebuli,

2 ząbki czosnku,

2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki,

2 łyżeczki przecieru pomidorowego,

3 łyżki miodu,

50 ml wody,

1/4 łyżeczki soli, tabasco,

cytryna do przybrania.

1. Przygotowac marynate: make wymieszac dokladnie z woda, winem, oliwa i miodem. Dodac posiekany czosnek, cebule, przecier pomidorowy, papryke, sol i

tabasco.

2. Mieso kurczaka umyc, osuszyc, podzielic na 30 kawalkow rownej wielkosci.

3. Zalac marynata, marynowac 2 godz.

4. Wyjac z marynaty, ulozyc na folii aluminiowej. Posmarowac reszta marynaty i

wstawic na 15 min do piekarnika rozgrzanego do temp. 200żC.

5. Po wyjeciu z pieca spiac wykalaczka kazdy kawalek kurczaka z czastka cytryny. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 90.

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