
Kurczak z ananasem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2964 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 kurczak,
1/2 szklanki oliwy,
6 ząbków czosnku,
1 puszka ananasa w plastrach,
100 g cukru pudru,
3 goździki,
1/2 łyżeczki soli,
1/2 łyżeczki pieprzu,
1/2 paczki szafranu,
sok z 1 dużej cytryny,
sliwki suszone bez pestek,
orzechy włoskie luskane.

1. Wymieszać dokładnie oliwę ze zgniecionym czosnkiem, solą, pieprzem, szafranem i sokiem z cytryny, wysmarować tym oczyszczonego kurczaka wewnątrz i zewnątrz. Odstawić na 2 godz do zmacerowania. Sliwki nadziać ćwiartkami orzechów i przeciąć je na pół.

2. Włożyć kurczaka do brytfanny, dodać 1/2 szklanki wody i piec w piekarniku 40-45 min podlewając sosem własnym. Pod koniec pieczenia dodać sliwki.

3. Przygotować syrop z cukru, z kilku łyżek sosu z kurczaka i soku z ananasa, dodać goździki. Zamoczyć plastry ananasa w syropie i zapiec w piekarniku na złoty kolor w żaroodpornym naczyniu.

4. Podzielić kurczaka na porcje, ułożyć w salaterce, oblać sosem, obłożyć plasterkami ananasa i sliwkami. Podawać na gorąco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 66.

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