
Kurczak zapiekany pod beszamelem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2499 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),
1 marchewka,
1 pietruszka,
1 maly por,
1 kawalek selera,
1 mala cebula,
2 lyzki przesianej bulki tartej,
2 lyzki masla,
pieprz, sol.

Sos:

2 lyzki maki,
2 lyzki masla,
ok. 500 ml mleka,
2-3 lyzki smietanki,
2 zoltka,
pieprz, sol.

1. Sprawionego kurczaka umyc, zalac 1,5 l wrzatk, gotowac 30 min. W tym czasie

jarzyny obrac i umyc. Cebule przekroic na pol i zrumienic bez tluszczu. Do

gotujacego sie rosolu dodac jarzyny, cebule, pieprz, sol i gotowac jeszcze

30 min.

2. Przygotowac sos beszamelowy: maslo rozpuscic, wymieszac z maki, przesmazyc

krotko (1-2 min). Nastepnie, stale mieszajac, wlewac powoli zimne mleko. Doprowadzic sos do wrzenia, gotowac jeszcze 15 min na bardzo malym ogniu.

Przez caly czas sos nalezy mieszac lub ubijac trzepaczka na jednolita, dosc

gesta mase. Jesli sos jest za gesty, dolac troche mleka. Pod koniec wlac

smietanke, dodac sol, pieprz, zaciagnac zoltkami, krotko podgrzac, ale juz

nie gotowac. Zdjac z ognia, jesli trzeba przecedzic przez sito, zostawic do

ostudzenia.

3. Kurczaka wyjac z rosolu, podzielic na porcje, ulozyc w formie, zalac gestym

beszamelem, posypac tarta bulka, polac maslem. Zapiekac w piekarniku nagrzanym do temp. 220°C, az

do lekkiego zrumienienia (ok. 15 min).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 92.

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