
Kurczak ze sliwkami i migdalami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

1 kurczak,
250 g migdalow,
250 g suszonych sliwek,
250 g rodzynek,
2 goździki,
1 laska cynamonu,
1 łyżka oliwy,
20 g masła,
1 torebka cukru waniliowego,
sol, pieprz.

1. Kurczaka sprawic, dobrze umyc, odciac konce skrzydel, podzielic na czesci.
2. Sliwki moczyć 30 min. To samo zrobic z rodzynekami. Migdaly obgotowac w wodzie 10 min, ostudzic, obrac i przepłukac zimna woda.
3. Podsmazyc kurczaka w rondlu na oliwie i masle. Podsmazonego wyjac na polmisek i odstawic.
4. Do sosu z kurczaka dodac wymoczone sliwki i rodzynki, wymieszac. Dodac laske cynamonu i goździki, wlozyc kawalki kurczaka, zalac 1/2 szklanka wody, posypac cukrem waniliowym, przykryc i dusic na malym ogniu 15-20 min.
5. Do kurczaka dodac obrane migdaly i zostawic na malym ogniu przez 30 min.
6. Podawac na goraco z kasza lub slodkim chlebkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 64.

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