
Kurczak z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2361 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kurczak (ok. 1,5 kg),
5 papryczek chilli,
1/2 cebuli,
3 ząbki czosnku,
2 duże pomidory,
1 batat,
1 gałązka pietruszki,
2 duże banany,
2 plastry ananasa,
1 laska cynamonu,
4 goździki,
4 ziarna pieprzu czarnego,
5 migdałów,
po 1/2 łyżeczki oregano i tymianku,
1 łyżka masła,
1 łyżka oleju,
500 ml wody, sol.

1. Kurczaka umyć, pokroić na porcje. Batat obrać, pokroić w kostkę. Migdały sparzyć, zdjąć skorórkę. Plastry ananasa pokroić w kostkę. Banany obrać, pokroić na plasterki.
2. Chilli opiec na patelni, usunąć nasiona, zalać gorącą wodą, odstawić na 20 min. Osaczyć z wody na sicie. Następnie opiec na patelni cebulę, czosnek, cynamon, goździki, ziarna pieprzu, migdały, oregano i tymianek. Przełożyć do miksera, dodać chilli i zmixować.
3. W garnku rozgrzać 1 łyżkę oleju, włożyć zmixowane chilli z przyprawami, smażyć 5 min ciągle mieszając. Pomidory opiec, zdjąć skorórkę, zmixować i dodać do chilli. Gotować sos 7 min na małym ogniu stale mieszając. Odstawić.
4. W płaskim garnku rozgrzać pozostały olej i na dużym ogniu zrumienić pokrojonego kurczaka. Wlać wodę, włożyć gałązkę zielonej pietruszki, posolic, przykryć i gotować na małym ogniu. Po 15 min wlać sos z chilli i gotować 10 min.
Dodac batat i gotowac jeszcze 10 min.
5. Usmażyć na masle plasterki banana i kostki ananasa. Dodac do kurczaka, doprawic sola i pieprzem.

Gotowac na malym ogniu, az kurczak bedzie miekki.

6. Ugotowanego kurczaka polac sosem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 72.

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