
Kurcze duszone z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2321 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 miesiste kurcze wagi ok. 1 kg,

500 g swiezych borowikow,

1 cebula,

2 lyzki koncentratu pomidorowego,

1/2 lyzki ekstraktu miesnego,

2 lyzki masla,

125 ml oliwy,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac i drobno posiekac. Ekstrakt miesny rozpuscic w 150 ml wody.
2. Kurcze sprawic, umyc, osuszyc. Umiescic w duzym, owalnym rondlu. Dodac lyzke masla, oliwe i cebule. Podsmazac na srednim ogniu ze wszystkich stron az do zrumienienia. W miare potrzeby podlewac rozcienczonym ekstraktem.
3. Dodac koncentrat pomidorowy, sol, pieprz i reszte ekstraktu. Dusic pod przykryciem 1 godz. W razie potrzeby uzupelniac woda.
4. Grzyby oczyscic, umyc i pokroic w spore kawalki. Poddusic 30 min na reszcie masla, na malym ogniu. Odstawic.
5. Kurcze wyjac i odstawic.
6. Do tego, co pozostalo w rondlu dodac grzyby. Dusic, ciagle mieszajac, 5 min.
7. Kurcze ponownie umiescic w rondlu i dusic wszystko jeszcze 10 min. Wyjac, podzielic na porcje, ulozyc na polmisku i oblozyc grzybami. Polac sosem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 50.

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