
Kurczeta duszone z koperkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2159 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

2-3 kurczeta (razem ok. 1,5 kg),

60 g masła,

500 ml smietany,

2 łyżki drobno pokrojonego zielonego koperku,

1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

Kasza:

200 g kaszy krakowskiej,

1 jajo,

400 ml wody,

1 łyżka masła,

1 łyżka drobno pokrojonego koperku,

sol.

1. Sprawione kurczeta podzielic na polowki. Wszystkie polowki ugniesc, tak by

byly jak najbardziej rozplaszczone, a nozki i skrzydelka przymocowac szpilkami do korpusu. Maslo rozgrzac na patelni, wlozyc kurczeta i smazyc z obu

stron az do zrumienienia (ok. 15 min).

2. Przelozyc kurczeta do garnka, wlac tluszcz z patelni, 125 ml smietany, dodac

sol, szczypte pieprzu, dusic na malym ogniu pod przykryciu ok. 40 min, co

pevien czas dolewajac smietany.

3. Kasze rozetrzec z surowym jajkiem, rozsypac na stolnicy i wysuszyc. Rozetrzec w rekach zlepiene ziarenka, zalac osolonym wrzatkciem, dodac łyżke koperku i maslo. Wstawic w przykrytym garnku na 45 min do piekarnika nagrzanego do temp. 180żC.

4. Z uduszonych kurczat wyjac szpilki. Kurczeta przelozyc na polmisek. Dodac

pozostaly koperek do sosu, wymieszac, chwile podgrzac i polac nim kurczeta.

Posypac zielona pietruszka i podawac z kasza.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 40.

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