
Kurcze w jogurcie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2276 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 kurczak,
750 ml jogurtu,
3 jaja,
3 łyżki masła,
2 łyżki oleju,
500 g ryżu,
1 łyżka mięty,
sol, pieprz.

1. Kurczaka wymyć, podzielić na porcje, ugotować do miękkości w 1 l wody. Wywar zachować.
2. Zagotować 2 l wody. Wsypać ryż i gotować 5 min. Odcedzić.
3. Wymieszać 2 łyżki jogurtu z olejem, dodając olej małymi porcjami, by jogurt nie zwążył się. Ta mieszanka posmarować każdy kawałek mięsa.
4. Naczynie do zapiekania nasmarować tłuszczem, ułożyć w nim mięso, wstawić do piekarnika i piec, aż mięso się zrumieni. Zostawić w ciepłym piekarniku.
5. Jogurt wlać do rondla, wymieszać z jajami, pozostawić na małym ogniu i podgrzewać aż zgęstnieje. Dodać wywar z gotowania kurczaka, miętę, sol, pieprz i łyżkę zrumienionego masła. Wymieszać.
6. Odlać 500 ml sosu, zagotować, pozostały sos trzymać w ciepłe.
7. Ryż wsypać do przygotowanego sosu, gotować 10 min. Na patelni zrumienić pozostałe masło i dodać je do ryżu. Całość dokładnie wymieszać.
8. Podawać osobno gorącego kurczaka, ryż i sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 62.

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