
Kurze skrzydelka w sosie limonowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2044 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

8 skrzydelek kurzych,

1 ząbek czosnku,

4-8 łyżek soku cytrynowego lub limonowego,

sol.

b

1. Skrzydelka umyc, przekroic kazde na 2 czesci i wlozyc do miski.

2. Czosnek posiekac lub pokroic i posypac skrzydelka. Dodac sol oraz sok cytrynowy lub limonowy i pozostawic w marynacie na 1 godz., przewracajac skrzydelka od czasu do czasu.

3. Skrzydelka przelozyc z marynata do duzego, plaskiego garnka, tak aby zmiescily sie w jednej warstwie. Zalac tylko taka iloscia wody, aby zakryla

skrzydelka i doprowadzic do wrzenia. Zmniejszyc natychmiast ogien i zakryc

garnek. Gotowac 15 min., potraszajac garnkiem od czasu do czasu, aby skrzydelka nie przyklejaly sie do dna. Jesli zaczyna sie przyklejac dolac odrobine

wody. Gotowy sos powinien byc bardzo gesty.

4. Skrzydelka podawac na malych talerzykach polane gestym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 26.

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