
Potrąwka z kurczaka z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5126 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1-2 kurczaki (ok. 1,5 kg),

2 łyżki soku z cytryny,

1 marchewka,

1 por,

1 pietruszka,

1 mały kalafior,

1 kalarepka,

1/2 małego selera,

1 średnia cebula,

4 ziarna ziela angielskiego,

2 goździki,

1 l wody,

sol, pieprz.

Sos:

250 ml rosolu z kurczaka,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

2 łyżki śmietany,

2 żółtka,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżka pokrojonego koperku,

1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki,

1/2 łyżeczki cukru, sol.

1. Sprawionego kurczaka umyć, pokroić na 4 części, skropić sokiem z cytryny i przykryć. Jarzyny (poza kalafiozem) obrać, opłukać, pokroić na dość duże, równe kawałki. Obrana cebula zostawić w całości.

2. Kurczaka włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, gotować pod przykryciem na małym ogniu 20 min. Po tym czasie dodać jarzyny, sol, pieprz i przyprawę. Jarzyny położyć na wierzchu, aby można je było wyjąć po ugotowaniu potrawy.

Gotować do miękkości ok. 40 min. Odlać 250 ml rosolu (do sosu) i ostudzić.

3. Kalafior umyc, ugotowac w osolonej wodzie. Wyjac, przecedzic, podzielic na

czastki.

4. Przygotowac sos: zrobic biala zasmazke z masla i maki, rozprowadzic zimnym

rosolem i, ciagle mieszajac, gotowac na bardzo malym ogniu, az sos zgestnieje. Zdjac z ognia, dodac koperek, zielona pietruszke, sok z cytryny, cukier

i zoltka roztarte ze smietana. Zamieszac, dobrze podgrzac, ale juz nie gotowac.

5. Przelac rosol przez sito. Z ugotowanego kurczaka wyjac wieksze kosci. Jarzyny, kalafior i kurczaka ulozyc na polmisku, zalac goracym sosem i oblozyc

dookola ryzem ugotowanym na sypko. Tak samo mozna przyrzadzic kure lub indyczke, z tym ze kure trzeba gotowac dluzej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 32.

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

super przepis dzięki

Nadesłal(a):iwo <pokoivo@wp.pl> 2007-06-27 11:06:26