
Potrąwka z kurcząt z rakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1976 razy.

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

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

1 l wody,

1 marchewka,

1 pietruszka,

150 g zielonego groszku,

1/2 malego selera,

1 por,

1 srednia cebula,

4 ziarna ziela angielskiego,

sol, pieprz.

Sos:

500 ml rosolu z gotowania kurcząt,

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

2 lyzki smietany,

2 zoltka,

12-16 ugotowanych szyjek rakowych,

2 lyzki drobno pokrojonego koperku,

1/2 lyzeczki cukru, sol.

1. Kurczeta umyc, osuszyc, skropic sokiem z cytryny. Jarzyny obrac, oplukac,

pokroic na dosc duze, rowne kawalki. Cebuli nie kroic.

2. Kurczeta wlozyc do garnka, zalac wrzaca woda, gotowac pod przykryciem na malym ogniu 15 min.

Dodac jarzyny, sol, pieprz, ziele angielskie, gotowac do

miekkosci (ok. 35 min). Po ugotowaniu odlac 500 ml rosolu i ostudzic.

3. Groszek ugotowac do miekkosci w osolonej wodzie (poza sezonem mozna uzyc

groszku z puszki). Kurczeta wyjac i podzielic kazde na pol. Przeprowadzic pozostaly rosol. Ugotowane jarzyny przykryc.

4. Przygotowac sos: w duzym plaskim naczyniu zrobic zasmazke z masla i maki,

rozprowadzic zimnym rosolem i mieszajac gotowac na malym ogniu, az sos zgestnieje. Wlozyc kurczeta, jarzyny, groszek i ugotowane szyjki rakowe. Odstawic z ognia, dodac pokrojony koperek, sol, cukier, zoltka roztertane ze smietana i podgrzewac, nie doprowadzajac do zagotowania sosu.

5. Kurczeta przelozyc na polmisek, zalac sosem z szyjkami rakowymi i kawalkami jarzyn, po czym oblozyc potrawke ryzem ugotowanym na sypko.

- Tak samo przygotowuje sie kure lub indyczke. Zamiast szyjek rakowych mozna uzyc krewetek, a zamiast zielonego groszku, ugotowanego osobno kalafiora.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 34.

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