
Kurczak z jablkami w estragonie

Dodano: 2005-04-11 09:06:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2648 razy.

2 piersi kurczaka
6 kwasnych jablek
cebula
olej / oliwa z oliwek
torebka suszonego estragonu
kostka rosolowa
pudelko smietany

Piersi kurczaka umyc i pokroic w kostke. Cebule pokroic drobno. Na patelni rozgrzac olej / oliwe z oliwek i wrzucic cebule; zrumienic. Nastepnie wrzucic pokrojonego w kostke kurczaka i smazyc.

Jablka umyc, obrac, wydlobac gniazda nasienne i pokroic w kostke. Kurczaka przelozyc do glebszego naczynia, wrzucic pokrojone jablka i wszystko dusic. Wrzucic kostke rosolowa, doprawic do smaku (sol, pieprz), wyspac estragon i dusic pod przykryciem. Na koniec dodac smietanke i podawac z ryzem.

Przepis dedykuje mojej przyjaciolce Madziarce!

Nadesal: piotrek <p_grzelak@tlen.pl>

wyszlo przepyszne, rewelacja, palce lizac

Nadesal(a):http://www.anonseerotyczne.pl 2009-04-21 16:04:59