Kurczak duszony na biało

Dodano: 2005-10-26 08:08:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2568 razy.

10dag. mięsa z piersi kurczaka
4-6 szparagów
3 łyżki stopionego tłuszczu kurzego lub masła
½ małej włoskiej kapusty
1 cebula pokrojona w plasterki
3 plasterki świeżego korzenia imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
2/3 wywaru z rosołu
1 łyżka wódki wyborowej
1 łyżeczka soli
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka przyprawy jarzynka
½ szklanki mleka

Mięso pokroić w plasterki o wymiarach ½ cm x 4cm. Szparagi oskrobać z włókien, odciąć twarde końce. Usunąć zewnętrzne liście kapusty. Szparagi i kapustę włożyć oddzielnie do garnka z wrzącą wodą na 1 min. Pokroić jarzynki na kawałki długości 4-6 cm.
Dwie łyżki tłuszczu kurzego rozgrzać na patelni, wsypać cebulę i imbir, mieszając smażyć 30sek. na dużym ogniu, wlać wywar z kury, wódkę, doprawić do wrzenia, gotować 1 min. Płyn przecedzić , wlać z powrotem na patelnię. Wkładać po kolei do wrzącego płynu kurczaka, szparagi, na koniec kapustę, osolić , gotować na średnim ogniu 3 min. Wymieszać mleko z mąką ziemniaczaną, przyprawa jarzynka, mieszając mięso z jarzynami wlać resztę tłuszczu kurzego, a gdy stopnieje potrawę podawać z ryżem na sypko
Proporcje na 4 osoby
Potrawę tę podaje się często na bankietach i przyjęciach. Lekkie danie jasnego koloru i delikatnego smaku stanowi miła dla podniebienia odmianę w długim szeregu potraw.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>