
Kurczak po rzymsku

Dodano: 2008-03-06 19:57:48

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1634 razy.

- jeden kurczak pokrojony w kawalki
- 2 cebule pokrojone w paseczki
- 4 ząbki czosnku
- rozmaryn 2 gałazeczki
- sol, pieprz, wino białe i parę kropel octu
- olej do smażenia

kurczak polorzyc na patelni (bez skorki), zasypać wszystkimi przyprawami (bez soli) i gotować na patelni i od czasu do czasu wieszac widelcem drewnianym i podlewać wino i wodę jak zmięknie posypać solą do smaku i kilka kropel octu poczekać chwilę jak wyparuje zapach, jest pyszne i pachnące podawać z ziemniakami upieczonymi w piecu i salata .

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska -italia <dory61@alice.it>