
Kurczak duszony w aromatycznym sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3278 razy.

1 kurczak

1 kg małych ziemniaków

1 pęczek włoścзыzny

4 jagody jałowca

2 goź dziki

1 szklanka białego wina

3-4 łyżki miodu

po 2 łyżki smalcu i oleju

łyżeczka rozmarynu i ziarenek pieprzu

sok z cytryny

sól,

słodka papryka

szczypta anyżu

cytryna

natka do dekoracji

Tuszkę umyć , osuszyć , podzielić na 8 części. Włoścзыznę oczyścić , pokroić na małe kawałki. W brytfance rozgrzać smalec. Smażyć kurczaka 10 minut, często odwracając. Dodać warzywa, goź dziki, ziarenka pieprzu, jagody jałowca i anyżek. Podlać winem i szklanką wody. Piec 30 min w temp. 200 st. C bez przykrycia. Ziemniaki gotować 15 minut w mundurkach. Obrąć , pokroić na ć wiatki. Podsmażyć na oleju. Doprawić solą i rozmarynem. Kurczaka skropić sokiem z cytryny, posmarować miodem. Podawać w sosie z warzywami.