Kurczak duszony w aromatycznym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3458 razy.

1 kurczak

1 kg małych ziemniaków

1 pęczek włoszczyzny

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 anyżku

cytryna

natka do dekoracji

Tuszkę umyć , osuszyć , podzielić na 8 części. Włoszczyznę 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. Obrać , pokroić na ć wiartki. Podsmażyć na oleju. Doprawić solą i rozmarynem. Kurczaka skropić sokiem z cytryny, posmarować miodem. Podawać w sosie z warzywami.