
Kurczak ze śliwkami i migdałami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2326 razy.

Hallo, mam wspaniały przepis na kurczaka ale ze sliwkami (pochodzi z kuchni żydowskiej) na cztery osoby.

1 kurczak

250 g migdałow

250 g suszonych sliwek

250 g rodzynek

2 goździki

1 laska cynamonu

2 łyżki oliwy

30 g masła

1 torebka cukru waniliowego

sol, pieprz (z młynka)

1. Kurczaka sprawić, dobrze umyć (pod bieżącą wodą), odciąć konce skrzydeł, podzielić na części i wysuszyć. Posolic i popieprzyć.

2.Sliwki włożyć do wody i moczyć przez 30 minut. To samo zrobić z rodzynekami. Migdały obgotować w wodzie przez 10 minut, ostudzić, obrąć i przepłukać zimną wodą.

3.Kurczaka podsmażyć w rondlu na masle i oliwie, dobrze zarumienionego wyjąć na polmiskę i odstawić.

4.Do sosu z kurczaka dodać sliwki i rodzynek. Wymieszać i dodać łaskę cynamonu (może być też w proszku -ćwierć łyżki do herbaty) i goździki.Włożyć kawałki kurczaka, zalać pół szklanką wody, posypać cukrem waniliowym, przykryć i dusić na małym ogniu przez 20 minut.

5.Do kurczaka dodać migdały i zostawić na małym ogniu przez 20 minut (bez pokrywy).

6.Podawać na gorąco ze słodkim chlebem.

Zycze SMACZNEGO !

From: Kilroy@Kilroy.com (Kilroy)

nic w moim guscie. za słotkie
Nadesłał(a):bartosz 2006-03-05 14:03:03