

KURCZAK Z PORAMI

Wpisany przez Administrator

poniedziałek, 10 września 2007 20:46 - Poprawiony poniedziałek, 10 września 2007 20:47

1 kurczak, pory - tyle ile waży kurczak, 1/2 szklanki słodkiej śmietany, 4 łyżki oliwy, łyżka masła, 1 żółtko, sól, biały pieprz

Umytego i osuszonego kurczaka podzielić na porcje, natrzeć solą i pieprzem, odstawić na godzinę. Rozgrzać mocno oliwę i obsmażyć kurczaka, a następnie przełożyć razem z tłuszczem do rondla, dodać masło. Pory dokładnie umyć, usunąć zielone części, białe pokroić w grube talarki, dorzucić do mięsa i dusić na bardzo małym ogniu, od czasu do czasu potrząsając rondlem - nie mieszać. Gdy mięso będzie miękkie przełożyć razem z porami na półmisek. Do wytworzonego sosu dodać śmietankę rozmieszaną z surowym żółtkiem, silnie zagrzać, ale nie gotować, doprawić do smaku solą i pieprzem. Kurczaka z porami jeszcze na chwilę włożyć do sosu.