

KURCZĘTA PO MYŚLIWSKU

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 20:49 -

Kurczak (ok.1,5 kg), 10 dkg słoniny, 10 dkg tłustej szynki, cebula, listek laurowy, kilka ziarenek ziela angielskiego, łyżeczka jałowca, kieliszek białego wina, pieprz, sól, łyżeczka przypraw do zup (np. Vegata), łyżeczka soku z cytryny, łyżka posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki

Umytego kurczaka natrzeć solą i jałowcem, zostawić na 2 dni w chłodnym miejscu.

Przed pieczeniem naszpikować gęsto słoniną. Obrumienić w rondlu ze wszystkich stron, dodać pokrajaną w drobną kostkę cebulę i szynkę, listek laurowy, ziele angielskie, posypać pieprzem, zalać winem i dusić ok. 90 min. pod przykryciem.

Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić zimnym rosołem, dodać przyprawę do zup i sok z cytryny, dolać do kurczaka.

Tuszkę podzielić na części, podawać na gorąco z kładzionymi kluskami lub knedlami; polać sosem i posypać natką pietruszki.

wg Hanny Szymanderskiej