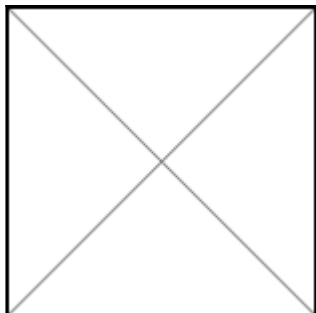




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Potrawka z kury

Całkiem całkiem

Składniki:

- kura, 1 szt.
- włoszczyzna, 20 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- tłuszcz, 4 łyżk.
- masło, 4 dag
- mąka , 5 dag
- wywar, 0.75 l
- natka pietruszki, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Skruszałą kurą namoczyć na 2 godziny iw wodzie. Kurą zalać wrzącą wodą, dodać sól i powoli gotować wraz z podróbkami. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, cebulą zrumienić. Gdy kura na wpół ugotowana, dodać ją do rosółu wraz ze zmiażdżonymi przyprawami, mięso dogotować. Zebrać tłuszcz z rosółu, rosół odcedzić i odparować do 3/4 litra. Tłuszcz z kury lub masło rozetrzeć z mąką na głębokim talerzu, rozprowadzić rosółem, silnie mieszając zagotować. Kurę pokrajać na części tak jak kurę z rosółu, warzywa z wywaru pokrajać w grubą kostkę. Kurę włożyć do sosu, silnie podgrzać. Przed wydaniem sos wymieszać z surowymi żółtkami. Kurę z sosem wyłożyć na okrągły półmisek, obłożyć kaszą, ryżem i pokrajanymi warzywami. Można również podawać z kluseczkami francuskimi lub półfrancuskimi i gotowanymi warzywami z masłem, zwłaszcza z młodą marchewką, fasolką szparagową, kalafiorem itp.

