



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

Potrawka z kurcząt

Przyrządza się tak jak potrawkę z kury.

Składniki:

- żółtka, 2 szt.
- rosół, 1 szkl.
- mąka , 5 dag
- masło, 6 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- włoszczyzna, 29 dag
- kurczęta, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Skruszałe kurczęta namoczyć na 2 godziny w wodzie. Zalać wrzącą wodą, dodać sól i powoli gotować wraz z podróbkami. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, cebulą zrumienić. Gdy kurczęta na wpół ugotowane, dodać je do rosółu wraz ze zmiażdżonymi przyprawami, mięso dogotować. Zebrać tłuszcz z rosółu, rosół odcedzić i odparować do 3/4 litra. Tłuszcz z kurcząt lub masło rozetrzeć z mąką na głębokim talerzu, rozprowadzić rosółem, silnie mieszając zagotować. Kurczęta pokrajać na części tak jak kurę z rosółu, warzywa z wywaru pokrajać w grubą kostkę. Kurczęta włożyć do sosu, silnie podgrzać. Przed wydaniem sos wymieszać z surowymi żółtkami. Kurczęta 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.

