

KURCZAK MARYNOWANY

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
mleko	--
cytryna	1/4 kg.
pomarańcza	1/4 kg.
rodzynki	5 dag.
sok z cytryny	- do smaku
sól	- do smaku
cukier	- do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	- do smaku
wino białe wytrawne	1 szkl.
Pieprz ziołowy mielony Prymat	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyczyszczonego kurczaka przekroić na 4 części i namoczyć na kilka godzin w mleku. Cytryny i pomarańcze obrać, przekroić na kawałki, zalać wodą i winem, włożyć odsączone z mleka kawałki kurczaka. Mięso ugotować, pod koniec dodać rodzynki, przyprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny, cukrem. Przełożyć do słoika, odstawić na kilka godzin. **SMACZNEGO !!!**