

Kurczak po królewsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pikantna papryczka	1 sztuka
cytryna	1/2 sztuki
mąka	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
Rozmaryn suszony Prymat	
ryż	4 torebki
masło lub margaryna	1 łyżka
ewentualnie szczypta kurkumy	
owoce	20 dkg
wino wytrawne	1/2 szklanki
orzechy arachidowe	5 łuskane i posiekane, niesolone
indyk	1,25 kg
margaryna	3 łyżki
rosół z kostki	1/2 (esencjonalny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natrzeć solą, pieprzem, rozmarynem, obtoczyć w mące. W płaskim rondlu roztopić tłuszcz, obsmażyć mięso na złoty kolor. Zdjąć z ognia, lekko ostudzić i dolać wino. Doprowadzić do wrzenia na małym ogniu, dolać rosół z kostki. Suszone owoce umyć, dodać do mięsa razem z pokruszoną papryczką, doprawić solą i pieprzem. Cytrynę sparzyć i pokroić na dość duże półplasterki, dodać do mięsa. Dusić pod przykryciem na małym ogniu około 50 minut, od czasu do czasu mieszając. Na kilka minut przed zakończeniem duszenia dodać orzeszki, wymieszać. W tym czasie ryż ugotować na sypko w lekko osolonej wodzie (można do niej dodać szczyptę kurkumy). Dobrze odsączyć i wymieszać z łyżką masła. Na półmisku uformować z ryżu koronę, wewnątrz ułożyć mięso i przybrać duszonymi owocami.