

Biodrówka pieczona z kurkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 łyżeczka miodu, 1 łyżka majeranku, 1 łyżka sosu sojowego, 1/2 łyżeczki mielonej papryki

3 łyżeczki mąki ,szczypta soli

biodrówka

1 kg

Pieprz czarny mielony Prymat

1/2 łyżeczki

czosnek

1 ząbek (roztarty)

masło

1 łyżka

pieprz

2 łyżki

kurki

30 dag

woda

4,5 szklanki

Liść laurowy suszony Prymat

2 szt.

ziele angielskie

4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyluzować z mięsa kość .Z 1 łyżki oleju , pieprzu, papryki, sosu sojowego, majeranku, czosnku , miodu zrobić pastę i natrzeć mięso. Zrolować je i obwiązać nicią do mięs .Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju .Obsmażyć na rumiano mięso ze wszystkich stron , a potem przełożyć do rondla .Na patelnię wlać 1 szklankę wody , zagotować i przelać do mięsa .Dodać jeszcze 3 szklanki wody. Wrzucić kostkę bulionową , liście laurowe , ziele angielskie, pokrojoną w piórka cebulę i dusić 1 godzinę przy uchylonej pokrywce. Az mięso będzie miękkie , cebula rozgotowana , a sos odparuje do objętości ok. 1,5 szklanki.

W tym czasie oczyścić kurki i smażyć na 1 łyżce oleju i 1 łyżce masła przez 15 minut (na małym gazie) .Lekko osolić , dodać koper i wlać 1/2 szklanki wody . Dusić 10 minut.

Wyjąć mięso. Sos przetrzeć przez sito i zagęścić mąką . Zagotować. Z mięsa zdjąć nici . Przekroić na 3 porcje. Podawać obłożone kurkami najlepiej z kaszą gryczaną - osobno podać sos .

Olej aromatyzowany suszonymi grzybami robię sama wrzucając do słoiczka oleju 2-3 kapelusze suszonych borowików) - tak stoi sobie przez jakiś czas .Używam do potraw z grzybami .

