

Kryształowy kurczak

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Proporcje: dla 4-6 osób - jako danie główne, z dodatkiem warzyw i ryżu, lub dla 10-12 osób na przystawki, kiedy podajemy kilka potraw.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1/2 szt.
- woda - 6 szkl.
- wywar - 6 szkl.
- cebula - 2 szt.
- imbir w proszku - 1 łyżeczka(i)
- olej - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Wypatroszonego kurczaka płuczemy, osuszamy, wiążemy nogi. Wodę i wywar wlewamy do głębokiego garnka, dodajemy cebulki i imbir, doprowadzamy do wrzenia. Wkładamy kurczaka piersią do dołu, doprowadzamy do zagotowania, natychmiast przykrywamy garnek, wyłączamy gaz, zestawiamy garnek z kuchenki. Pozostawiamy do całkowitego wystudzenia pod przykryciem 5-6 godz. lub przez całą noc. Wyjmujemy kurczaka z garnka, usuwamy sznurek, dokładnie osączamy. Smarujemy olejem, wstawiamy do lodówki na przynajmniej 2 godz. Kroimy na małe kawałki przed podaniem. Podajemy z wybranym sosem.

Smacznego!

Uwagi:

Uwaga! Z dwóch kurczaków oddzielić część piersiową od części z udkami. Piersiowe połówki ptaka gotować jak podano w przepisie: "Kryształowy kurczak" (patrz wyżej).