

# Kurczak w potrawce po kaszubsku



Autor: **Sugarspice**  
Przepisów: **25** Ocena: **569**

 1-2 os.  30 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- rosół, 0.5l
- kurczak z rosolu (2 całe udka)
- rodzynki, 1 garść
- sok z 0.5 cytryny
- cukier, do smaku
- mąka, 3 łyżki
- śmietana tłusta (poł szklanki)
- sól, do smaku
- biały pieprz, do smaku
- ryż biały (np. jasmিনowy) 1 szklanka
- 1 żółtko

## Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy ryż. Na 1 miarkę suchego ryżu dodajemy 1.5 miarki zimnej wody i ćwierć łyżeczki soli. W tym przypadku szklanka ryżu i 1.5 szklanki wody.

Doprowadzamy do wrzenia pod przykryciem i skrecamy gaz na minimum żeby tylko pyrkalo w garnku. Polecam garnki ze szklaną przykrywką przez którą widac co sie dzieje w srodku.

Gotujemy ryż ok 15 minut aż cała woda zostanie wchłonięta przez ryż. Pamiętajmy żeby nie unosić przykrywkę żeby para nie uciekła.

Po 15 minutach można odstawić z ognia na ok 5 minut po czym mieszamy ryż widelcem aby go spulchnić.

- 2 W między czasie gotowania ryżu, podgrzewamy bulion prawie do wrzenia.

W szklance mieszamy śmietankę, żółtko i mąkę i wlewamy na bulion. Roztrzepujemy używając trzepaczki, aby się nie zrobiły grudki.

Doprowadzamy do wrzenia i do czasu, aż sos zgęstnieje. W zależności od upodobań, sos może być gęstszy lub rzadszy, więc należy odpowiednio dobrać ilość mąki.

- 3 Gdy sos zgęstnieje i ma aksamitną konsystencję dodajemy garść rodzynek, sok z cytryny i cukier. Ilość obu tych składników zależy od smaku,

Sos powinien mieć słodki, a zarazem wyraźny kwaskowaty smak. Na koniec przygotowujemy białym pieprzem i solą jeśli potrzeba,

- 4 Gdy sos jest gotowy a rodzynki lekko zmiękna, dodajemy miesko z kurczaka, który wcześniej ugotowaliśmy w rosolu. Gdy całość ze dobrze podgrzeje, podajemy z ryżem.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: