

Pory duszone w bulionie drobiowym i tymianku



Autor: **Insignificant**
Przepisów: **82** Ocena: **1180**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- por (4-5)
- cytryna (2)
- bulion drobiowy
- sól
- pieprz czarny
- tymianek
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Włącz piekarnik i nagrzej go do ok. 176 °C.
W międzyczasie przygotuj pory - umyj je i dokładnie wytrzyj, odkrój wystające "włochate" końcówki w taki sposób aby nie naruszyć reszty korzenia.
Odkrój także najciemniej zieloną część pora z drugiej strony. (Im więcej białej części ma por tym lepszy jest do przyrządzenia go w ten sposób)
- 2 Tak przygotowane pory przekrój wzdłuż na pół i ułóż je wewnętrzną (przeciętą) stroną do wierzchu w naczyniu żaroodpornym.
- 3 Do naczynia wlej bulion drobiowy i oliwę z oliwek tak aby pory były w nich zanurzone w 3/4. Pamiętaj także, że bulionu drobiowego należy dodać połowę więcej niż oliwy z oliwek!
- 4 Dodaj sól i pieprz - ilość zależy od ilości porów, bulionu i od osobistego smaku.
- 5 Na wierzchu ułóż gałązki świeżego tymianku (nie musi on być bardzo rozdrobniony, gdyż później i tak nie będziemy go jeść, ma on tylko dodać smak do potrawy)
Cytryny pokrój w cienkie plastry i także ułóż na wierzchu całej potrawy.
- 6 Całość przykryj szczelnie folią do pieczenia i zapiekaj ok. 45 minut.
Po tym czasie zdejmij folię, plastry cytryny, większą część gałązek tymianku i zapiekaj przez kolejne 45/50 minut w temp. ok. 240 °C.
(chodzi o to aby pory zbrązowiały i skarmelizowały się, a większość wody wyparowała.)

Całość podawaj z ulubionym pieczywem, ryżem lub innymi ulubionymi dodatkami.

SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu:

