

Kurczaki po chłopsku

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Kurczaki po chłopsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 kurczęta, 5 dag masła, -
- 10 dag ketchupu, 15-20 dag fasoli perłowej -
- 5 dag orzechów włoskich bez łupin, -
- sól, pieprz, majeranek do smaku. -

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczone kurczęta myjemy, odcinamy szyje i skrzydła, przekrajamy wzdłuż na połówkę, nacieramy przyprawami i pozostawiamy w chłodnym miejscu na godzinę. Potem polewamy masłem, zrumieniamy z obu stron, skrapiamy wodą i dusimy na małym ogniu pod przykryciem. Fasolę przebieramy, płuczemy, zalewamy wodą, gotujemy i pozostawiamy na godzinę. Potem gotujemy w tej samej wodzie i odcedzamy.

Orzechy sparzamy wrzącą wodą, obieramy ze skórki, zcieramy. Miękkie kurczęta wyjmujemy, usuwamy częściowo kości, układamy w naczyniu przesypując fasolą i orzechami oraz przyprawami, skrapiamy jednocześnie ketchupem, zapiekamy w silnie nagrzanym piekarniku. Podajemy w naczyniu w którym się zapiekały.

Smacznego!

