



KURCZAK W POTRAWCE Z RODZYNKAMI (porcja dla 2 osób)

Składniki:

- 2 porcje mięsa drobiowego (2 pałki lub pierś z kością)
- pęczek włoszczyzny
- 1 cebula
- 1 szklanka śmietany kremówki 30%
- 1 łyżka mąki *Mehl* z firmy z firmy *Dr. Schär* lub bezglutenowej mąki uniwersalnej
- 1 opak. dużych rodzynek (około 100 g)
- 2 - 4 łyżeczki cukru (do smaku)
- 1 - 2 cytryny (do smaku)
- pęczek zielonej pietruszki
- pieprz
- sól

Wykonanie:

- w garnku zagotować wodę
- mięso umyć i włożyć do garnka z gotującą się wodą
- mięso gotować na dużym ogniu i sukcesywnie zdejmować tzw. „szumy”
- cebulę obrać i przypalić na bezpośrednim ogniu lub pokroić na kawałki (najlepiej ćwiartki) i ugrillować na patelni
- umyć i obrać włoszczyznę
- do gotującego się mięsa dodać włoszczyznę i przypaloną cebulę
- doprawić bulion solą oraz pieprzem i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie
- z przygotowanego bulionu odlać około 1/2 litra wywaru i wyłożyć mięso
- odlany wywar ponownie zagotować
- do wywaru dodać rodzyнки, sok z cytryny (być może będzie potrzebna tylko jedna cytryna) oraz cukier do smaku
- w większym kubku wymieszać śmietanę z mąką i dodać kilka łyżek wywaru
- następnie powoli wlać śmietanę do wywaru i zagotować
- pokroić drobno zieloną pietruszkę
- pod koniec gotowania dodać mięso oraz wsypać zieloną pietruszkę
- serwować z ryżem