

Kura z ananasem

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kura z ananasem

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kura - 2 kg
- ananas - 1/2 szt.
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- słoiczek majonezu - 1 szt.
- słodka śmietana - 2 łyżka(i)
- listki sałaty - 3-4 szt.
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

1. 1,5 l wody gotujemy z 10 dag soli i studzimy. Sprawioną i umytą kurę dzielimy na porcje i wkładamy do solanki na 2 dni. Od czasu do czasu przewracamy, żeby wszystkie kawałki jednakowo się zasoliły. W przewidzianym terminie wyjmujemy porcje kury i gotujemy w małej ilości wody. Ściągamy skórę i mięso dzielimy na mniejsze kawałki. Majonez mieszamy ze śmietanką i z cukrem, dodajemy pokrajany w drobną kostkę ananas. Salaterkę lub półmisek wykładamy liśćmi sałaty, na nich ułożymy kawałki kury, polewamy przygotowanym sosem.

Smacznego!

Jak podawać?

Podajemy z gorącymi, pieczonymi ziemniakami na słodko.