

Kakaspörkölt bográcsban



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

1 egész kakas

kevés zsiradék

5 db közepes fej vöröshagyma

5 gerezd fokhagyma

3 dl sör

csemege pirospaprika ízlés szerint

2-3 karika csípő paprika

só

bors

Elkészítés

A konyhakész kakast részeire bontottam, és vízre raktam.

Zsiradékknak házi kacsaszírt használtam, amiben az apróra vágott hagymát és fokhagymát enyhén sárgára pirítottam.

A tészta levéve egy kevés piros paprikával elkevertem a hagymát, majd a húsokat egyenletesen elhelyeztem a bográcsban. Alulra a csontosokat szoktam tenni.

Minimális vízzel felöntve visszarakom a tűzre és kb. 5 percig hagyom kérgesedni. Közben forgatom és nem keverem, a leragadás ellen.

Ezután hozzáadom a sört és a fűszereket, majd felöntöm vízzel. A sör kellemes ízt ad és puhítja a húst is. Ilyenkor még adok hozzá piros paprikát, viszont vigyázok a mennyiségére! Ha elragadtatom magam, keserű lesz az étel. Lassú tűzön főzöm, és ha szükséges pótlom a vizet és fűszerezek is.

Kellemes bográcsozást és jó étvágyat kívánok!