

# Kurczak na włoszczyźnie

- ▶ 1 podwójna pierś z kurczaka
- ▶ 30 dkg pieczarek
- ▶ 1 cebula
- ▶ 4 ząbki czosnku
- ▶ 1 papryka
- ▶ 2 pomidory
- ▶ marchew, seler, pietruszka, por (po 1 sztuce)
- ▶ natka pietruszki
- ▶ kapary
- ▶ śmietana
- ▶ oliwa z oliwek
- ▶ przyprawy



Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paski, przyprawić. Pieczarki, włoszczyznę obrać i umyć. Pomidory, paprykę spażyć i obrać ze skórki. Wszystkie składniki pokroić i podsmażyć na patelni z użyciem oliwy. Wszystko razem wymieszać, przyprawić do smaku, dodać śmietanę i dusić pod przykryciem 10 minut. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

## Brzoskwiniowy kokosowiec

### Biszkopt

- ▶ 5 jaj
- ▶  $\frac{3}{4}$  szkl. cukru
- ▶ 3 łyżki mąki tortowej
- ▶ 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- ▶ 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Ubić białka na sztywną pianę z dodatkiem cukru. Dodać żółtka, wymieszać. Mąkę tortową i ziemniaczaną wymieszać z proszkiem i przesiać, dodać do ubitych jajek. Piec w temp. 150°C przez 25 minut.

### Masa

- ▶ 1 puszka brzoskwiń
- ▶ 2 budynie śmietankowe
- ▶ 20 dkg wiórek kokosowych
- ▶ 1 szklanka cukru
- ▶ 20 dkg masła
- ▶ 1 jajo

Brzoskwinie pokroić w plastry i ułożyć na zimnym biszkopcie. Zrobić budyń z użyciem 1,5 szkl. soku z puszki i 1,5 szkl. wody. Gorący wylać na brzoskwinie.

W rondelku rozpuścić masło, dodać cukier oraz wiórki kokosowe. Smażyć przez kilka minut, ostudzić, dodać jajko. Wyłożyć masę na budyń i zapiekać w nagrzanym piekarniku przez 10 minut.

