

## Doradca Smaku, odc. 48: Kawałki kurczaka ze śliwkami na słodko



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>podudzia z kurczaka</b>	4 szt.
<b>sos śliwkowy</b>	20 ml
<b>miód</b>	40 g
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>szalotka</b>	2 szt.
<b>rzodkiewka</b>	1 pęczek
<b>pieczarki</b>	100 g
<b>śliwki</b>	3 szt.
<b>szczypiorek usiekany</b>	
<b>wino białe wytrawne</b>	80 g
<b>Imbir mielony Prymat</b>	
<b>Kurkuma mielona Prymat</b>	
<b>olej</b>	
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W naczyniu żaroodpornym układamy poduzia z kurczaka i przyprawiamy solą, pieprzem, kurkumą oraz imbirem. Polewamy olejem i obtaczamy dokładnie w przyprawach.
- KROK 2 W garnku gotujemy dobrze osoloną wodę i do wrzącej wrzucamy pokrojone na połówki rzodkiewki. Od momentu zagotowania się wody, rzodkiewki gotujemy ok. 30 - 60 sekund. o tym czasie odcedzamy je na sitku, przelewamy zimną wodą i odstawiamy.
- KROK 3 Na rozgrzanej patelni smażymy obtoczone w przyprawach kawałki kurczaka przez ok. 4-5 minut aż nabiorą złocistego koloru.
- KROK 4 Do pozostałego w żaroodpornym naczyniu oleju dodajemy miód.
- KROK 5 Zarumienione poduzia kurczaka ponownie wkładamy do naczynia, zalewamy 40 ml białego wina którym wypłukaliśmy patelnię po smażeniu. Uduka wstawiamy do piekarnika ustawionego na ok. 180 stopni na ok. 8 - 10 minut.
- KROK 6 Szalotkę kroimy w cienkie plastry, a śliwki i pieczarki w ćwiartki. Na patelni na rozgrzanym oleju smażymy pokrojoną szalotkę i pieczarki. Przyprawiamy solą i pieprzem. Po chwili dodajemy również śliwki.
- KROK 7 Całości podlewamy 40 ml białego wina i pozwalamy odparować. Następnie dolewamy sos śliwkowy i pokrojony ząbek czosnku. Wszystko mieszamy. Na koniec dodajemy łyżeczkę miodu i dokładnie mieszamy. Zdejmujemy z ognia i pozwalamy potrawie nabrać smaku.
- KROK 8 W tym czasie drobno kroimy szczypiorek. Po upływie ok. 10 minut wyjmujemy kurczaka z piekarnika i przekładamy na patelnię do przygotowanego sosu. Cały tłuszcz z naczynia żaroodpornego również zlewamy na patelnię. Całość smażymy na małym ogniu przez ok. 3-4 minuty. Na sam koniec posypując posiekanym szczypiorkiem.
- KROK 9 Na osobnej patelni podgrzewamy olej i wrzucamy na niego zblanszowaną wcześniej rzodkiewkę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Gdy się zagrzeją, można je podawać jako dodatek do kurczaka.
- KROK 10 Kawałki kurczaka układamy na talerz, polewamy sosem, obok układamy rzodkiewki i podajemy.