

Doradca Smaku V: Kurczak w warzywach, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Danie główne

udka kurczaka	6 bez kości
włoszczyzna	1 świeża
masło klarowane	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 30%	250 ml
marchewka	3 sztuki
groszek zielony	100 g (świeży lub mrożony)
ziemniaki ugotowane	4 małe
bułka paluch	6 kromek
jajko	2
mozzarella	50 g (lub cheddar)

Do smaku

Liść laurowy suszony Prymat	3-4
ziele angielskie	6 ziaren
Papryka ostra mielona Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku przygotowujemy bulion z włoszczyzny, a gdy się zagotuje wkładamy do niego udka kurczaka, ziarna ziela angielskiego i liście laurowe. Doprawiamy solą i pieprzem, gotujemy aż udka będą miękkie.
- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy masło, a gdy się rozpuści dodajemy mąkę. Mieszamy i podgrzewamy aż na powierzchni zaczną pojawiać się bąbelki. Na patelnię stopniowo przelewamy przygotowany bulion (ok. 5-8 łyżek). Sos powinien mieć gładką, półgęstą konsystencję. Doprawiamy do smaku pieprzem białym, solą morską. Wlewamy śmietanę i dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Ugotowane udka wyławiamy z bulionu, obieramy ze skóry i kropimy na małe kawałki. Przekładamy na patelnię z sosem i mieszamy. Ugotowane ziemniaki kroimy w kostkę, a surowe marchewki kroimy w plasterki. Tak przygotowane składniki przekładamy na patelnię. Na koniec dodajemy zielony groszek i chwilę razem gotujemy. Zawartość patelni przelewamy do naczynia żaroodpornego.
- KROK 4 Bułkę kroimy na cienkie kromki o grubości ok. 1 cm. Do osobnego naczynia wybijamy 2 jajka, doprawiamy do smaku papryką ostrą, solą i mieszamy. Kromki maczamy z obu stron w rozkłóconych jajkach i układamy na całej powierzchni naczynia żaroodpornego. Wierzch posypujemy startym serem.
- KROK 5 Kurczaka w warzywach zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 220°C (funkcja termoobieg z opiekaniem górnym) na około 7-10 minut. Podajemy bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika.