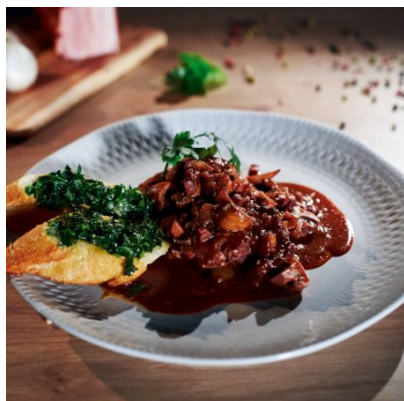


Doradca Smaku X: Kurczak coq au vin, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata do mięsa:

oliwa	30 mililitrów
musztarda francuska	3 łyżeczki
miód wielokwiatowy	50 mililitrów
wódka orzechowa	50 mililitrów

Mięso i sos:

podudzia z kurczaka zagrodowego	7 sztuk
cebula	1 sztuka
czosnek	2-3 ząbki
pieczarki	6 sztuki
boczek wędzony	150 gramów
masło	50 gramów
przecier pomidorowy	4 łyżki
rozmaryn świeży	6 gałązek
mąka	150 gramów
wino czerwone	500 mililitrów

Grzanki:

bagietka	1 sztuka
natka pietruszki	1 pęczek
masło	100 gramów

Do smaku:

słodka papryka Prymat

zioła prowansalskie

pieprz kolorowy

sól morska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynowanie mięsa kurczaka:

Do miski wlewamy oliwę, dodajemy musztardę, miód, wódkę orzechową, mieszamy. Doprawiamy słodką czerwoną papryką i mieszamy. Dodajemy podudzia kurczaka i marynujemy.

Duszenie mięsa:

Cebulę kroimy w grubsze kawałki, czosnek siekamy. Pieczarki kroimy na ćwiartki. Boczek kroimy w kostkę. Nagrzewamy garnek i dodajemy masło, roztopiamy. Dodajemy boczek, mieszamy, wkładamy pieczarki i smażymy mieszając, dodajemy cebulę i czosnek, mieszamy. Doprawiamy ziołami prowansalskimi, mieszamy. Dodajemy przecier pomidorowy, mieszamy. Dodajemy rozmaryn, mieszamy.

Do miski wsypujemy mąkę, wkładamy po kolei każde z podudzi kurczaka, oprószamy z dwóch stron mąką, przekładamy do garnka do reszty składników i obsmażamy z dwóch stron. Wlewamy pozostałą marynatę i mieszamy. Całość zalewamy czerwonym winem, doprawiamy kolorowym pieprzem. Następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 40 minut.

Bagietka z masłem pietruszkowym:

Natkę pietruszki siekamy. Do miski dodajemy masło, posiekaną natkę doprawiamy czarnym pieprzem i solą morską, całość mieszamy. Rozgrzewamy patelnię. Bagietkę kroimy na kromki i smarujemy masłem z pietruszką i solą. Kromki układamy na rozgrzanej patelni i smażymy przez 2-3 minuty na złoty kolor.

Kurczaka podajemy z grzankami i dekorujemy listkiem pietruszki.