

Doradca Smaku XIII: Zapiekane udźce w syropie klonowym, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Główne składniki:

udźce z kurczaka 4 sztuki

Na marynatę:

olej rzepakowy 2 łyżki

czosnek 1 ząbek

sok z cytryny z 1/2 owocu

syrop klonowy 40 mililitrów

Musztarda ze śliwownicą Prymat 2 łyżeczki

Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat 3 łyżki

Na sos:

olej rzepakowy 2 łyżki

szalotka 1 sztuka

czosnek 1 ząbek

por (biała część) 1 sztuka

białe wino wytrawne 1/2 szklanki

śmietanka 12% 200 mililitrów

pomidory suszone Smak 5 sztuk

ser żółty 2 plastry

pieczarki brązowe 4 sztuki

Do smaku:**Pieprz biały mielony Prymat****sól morska Prymat w młynku****Do dekoracji:****bazylia**

kilka listków

chili

1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso:

Zaczynamy od przygotowania marynaty. Dodajemy do miski syrop klonowy, olej oraz musztardę ze śliwowicą. Rozgniatamy czosnek końcówką noża, a następnie go siekamy - dodajemy do marynaty. Wyciskamy sok z cytryny. Doprawiamy całość Przyprawą do kurczaka złocista skórka i mieszamy wszystkie składniki.

Następnie obtaczamy w marynacie udźce z kurczaka. Najlepiej odstawić zamarynowane mięso na kilka godzin by mogło przejść aromatem marynaty.

Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układamy kurczaka i polewamy go resztą marynaty. Wkładamy mięso do piekarnika nagrzanego na 180 stopni, całość pieczemy 40 min.

Sos:

Siekamy szalotkę w półplasterki, czosnek w plasterki. Pora, pieczarki oraz suszone pomidory kroimy na małe kawałki. Do nagrzanego garnka wlewamy olej. Wrzucamy cebulę, czosnek, por, grzyby, suszone pomidory i mieszamy, całość smażymy przez około 1 minutę. Do składników w garnku wlewamy wino i dodajemy śmietankę 12% oraz liście szpinaku. Następnie solimy nasz sos i doprawiamy go białym pieprzem, mieszamy składniki.

Wyjmujemy kurczaka z piekarnika (nie wyłączamy sprzętu), a następnie wkładamy mięso do garnka z sosem. Kroimy ser żółty w kostkę i posypujemy nim danie. Całość pieczemy jeszcze w piekarniku przez 15-20 min. W czasie pieczenia siekamy świeże liście bazylii oraz czuszkę chili.

Sposób podania:

Najpierw rozprowadzamy sos na talerzu, a następnie układamy na nim udźce z kurczaka. Danie ozdabiamy suszonym pomidorem, czuszką oraz bazylią.