

Kurczak duszony z tymiankiem i szpinakiem w śmietanie



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
cebula	2 sztuki
szpinak świeży	250 g
czosnek	3 ząbki
ser gorgonzola	50 g
olej do smażenia	
białe wino	100 ml
śmietana kremówka	200 ml
tymianek	
sól	
pieprz kolorowy	
Gałka muskatołowa cała Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z kurczaka pokroić w kostkę, natrzeć solą i pieprzem i podsmażyć na rozgrzonym oleju. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek przeciśnięty przez praskę, tymianek, oraz białe wino. Dusić pod przykryciem 20 minut. Po tym czasie wlać śmietanę (30%), dorzucić pokrojony w kostkę ser pleśniowy, posiekane liście szpinaku. Dusić do miękkości ciągle mieszając. Na koniec doprawić do smaku solą (nie przesadzajmy, należy pamiętać, że kurczak był posolony, i ser pleśniowy też jest słony), pieprzem i świeżo startą gałką muskatołową. Podawać z ryżem