

Kurczak w winie – coq au vin



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata

marchewki	2 szt
cebule	2 szt
pomidor	
ząbki czosnku	2 szt
tymianek	kilka gałązek
Liść laurowy suszony Prymat	
natka pietruszki	1 łyżka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	24 ziarenka
wino	1 butelka (Bordeaux)
koniak	60 ml
olej	60 ml

Kurczak

kurczak	1,5 kg
pieczarki	300 g
mąka	40 g
masło	100 g
Cebulka perłowa marynowana Smak	250 g
sól	
olej	90 ml
boczek wędzony	300 g (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podzieliłem na części. Przygotowałem marynatę : warzywa pokroiłem w plasterki , dodałem tymianek , liść laurowy , posiekana natkę , ziarna pieprzu. Zalałem winem , dodałem winiak i olej. Wszystko wymieszałem. Kurczaka zalałem marynatą. Wstawiłem do lodówki na noc. Wyjąłem kurczaka , osuszyłem , marynatę zachowałem. Kurczaka obsmażyłem na połowie masła zmieszanego z olejem. Dodałem warzywa i zioła wyjęte z marynaty, smażyłem ok. 8 minut. Oprószyłem mąką i dusiłem 3 minuty. Wlałem płyn z marynaty, posoliłem i zagotowałem. Kurczaka przełożyłem do brytfanki , piekłem pod przykryciem 40 minut w temperaturze 220 stopni C. Do rondelka wrzuciłem cebulki, zalałem niewielką ilością wody, doprawiłem cukrem, solą i pieprzem, gotowałem ,aż woda odparowała. Pieczarki pokroiłem w ćwiartki, obsmażyłem na reszcie masła do momentu ,aż płyn odparuje. Wymieszałem je z cebulką i pokrojonym w paski , obsmażonym boczkiem.

Kurczaka wyjąłem z naczynia , warzywa przecedziłem z płynu, dodałem do pieczarek z cebulkami i boczkiem. Ułożyłem kurczaka w brytfance , zalałem mieszaniną warzywno-pieczarkową. Dusiałem pod przykryciem 5 minut. Po tym czasie zdjąłem pokrywę , piekłem do czasu ,aż mięso się zrumieniło.