

Przepis dnia IV, odc. 44: Ferkase - Kurczak w potrawce



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	
chrzan tarty	1 łyżka
koperek	
mąka pszenna	2,5 łyżki
Kucharek Smak Natury	
śmietana 30%	
masło	1,5 łyżki
cytryna	1 szt.
Liść lubczyku suszony Prymat	
cukier	1 łyżka
rodzynki	1 łyżka
ryż	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do gorącej wody dodajemy przyprawę uniwersalną Kucharek Smak Natury i liście lubczyku.
- KROK 2 W powstałym wywarze gotujemy kurczaka przez 20- 25 minut.
- KROK 3 Rozpuszczamy masło w rondelku, dodajemy 2, 5 łyżki mąki i smażyemy około 1 minuty.

- KROK 4 Następnie dodajemy ostudzony bulion do zasmażki i dokładnie mieszamy. Dodajemy rodzynki, łyżkę cukru, troszkę startej skórki cytryny oraz sok z połowy cytryny, świeżo mielony pieprz i śmietanę.
- KROK 5 Dodajemy 1 łyżkę chrzanu.
- KROK 6 Do sosu przekładamy ugotowane kawałki kurczaka, gotujemy go jeszcze ok. 2 minuty i nakładamy na talerz.
- KROK 7 Podajemy z ryżem i sosem.