

Przepis dnia, odc. 11. Kurczak duszony z tymiankiem i suszonymi pomidorami w śmietanie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka zagrodowego	4 szt. (bez skóry i kości)
cebula	2 szt. (pokrojone w kostkę)
czosnek	3 ząbki (pokrojone)
ser pleśniowy	100 g (pokrojony w kostkę)
pomidory suszone Smak	2 łyżki (paski)
olej rzepakowy	50 ml
wino białe wytrawne	100 ml
rosół z kury Kucharek	100 ml
śmietana kremówka	200 ml
tymianek	(do smaku)
gałka muskatołowa mielona	(do smaku)
pieprz biały mielony	(do smaku)
sól morska	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone podudzia z kurczaka natrzeć solą i pieprzem, obsmażyć ze wszystkich stron na gorącym oleju. Dodać cebulę, czosnek, białe wino i rosół, dusić 20 minut.
- KROK 2 Następnie wlać śmietanę.

KROK 3 Dodać pokrojony ser pleśniowy, suszone pomidory i tymianek.

KROK 4 Całość dusić do miękkości, ciągle mieszając. Przed podaniem doprawić do smaku gałką muszkatołową, solą i pieprzem.