

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



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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