Kurczak w sosie diabelskim



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pałeczki z kurczaka	8 sztuk
cebula	1 sztuka
czosnek	6 ząbków
olej	4 łyżki
musztarda dijon	1/2 szklanki
sos worcester	2 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
tabasco	1/3 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
rosół z kurczaka	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion wymieszać z drobno posiekaną cebulą, czosnkiem, musztardą, sosem worcester i tabasco. Mięso oprószyć solą i pierzem i ziołami prowansalskimi. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć kurczaka. Polać sosem i dusić pod przykryciem ok. 25 minut. Podawać na zimno.