

Coq au vin, czyli kogut w winie



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

młoda kura lub duży kurczak	1 szt
słonina	15 dag
szalotka	20 dag
masło	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
sól	1 szczypta
estragon	1 szczypta
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino czerwone wytrawne	2,5 szklanki
tymianek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurę umyć, osączyć, podzielić na 6 części, natrzeć solą i obsmażyć na oliwie. Słoninę pokroić, wytłoczyć w rondlu, obsmażyć na niej obrane szalotki oraz obrane i pokrojone pieczarki. Kurę przełożyć do rondla, wlać wino, dodać zmiążdżony czosnek oraz przyprawy ziołowe Prymat. Dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości. Masło utrzeć z mąką i stopniowo dodawać do sosu, mieszając różgą. Doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Porcje kury podawać na wygrzonym półmisku, obłożone cebulkami i polane sosem, z grzankami i zieloną sałatą.

