udka z kurczak z rozmarynem i wanilią

GASTROSZEF

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurzych udek	8 szt
oliwy z oliwek	4 łyżki
cebule	2 szt
marchewka	2 szt
wino białe wytrawne	1 butelka
laska wanili	1 szt
rozmaryn	1 doniczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wytnij kości z udek. Najlepiej, gdyby udka zostały w 1 części, ale nic się nie stanie jak skończy się to inaczej. Podgrzej głęboką patelnię na średnim ogniu. Dodaj oliwę, a kiedy się rozgrzeje dodaj zarówno mięso, jak i kości i obsmaż je ze wszystkich stron. Smaż aż wszystkie kawałki będą złoto-brązowe, a następnie zmniejsz ogień. Wyjmij mięso i kości i odstaw na bok. Dodaj na patelnię cebulę i marchewkę i podsmaż przez kilka minut. Postaraj się uwolnić wszystkie przysmażone kawałki mięsa. Dodaj do patelni mięso oraz kości. . Przetnij wzdłuż laskę wanilii i wyskrob ziarenka. Pokrój pustą laskę na kawałki i dodaje ją razem z ziarenkami i liśćmi rozmarynu do patelni. Podgrzej aż pojawią się bąbelki i przykryj szczelną pokrywką. Gotuj na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie, czyli jakieś 45 minut. Zdejmij pokrywkę, usuń i wyrzuć kości, które już spełniły swoje zadanie. Zwiększ ogień i pogotuj chwilę, aż sos w patelni zgęstnieje. Spróbuj i dopraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj od razu.