

Przepis dnia, odc. 21. Podudzia z kurczaka po myśliwsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka zagrodowego	8 szt.
chudy boczek	100 g
cebula	12 szt. (posiekane w kostkę)
czosnek	4 ząbki (plastry)
śliwki suszone	4 szt. (przekrojone na pół)
morele suszone	4 szt. (przekrojone na pół)
soczewica	100 g (ugotowana/konserwowa)
wino czerwone wytrawne	100 ml
przecier pomidorowy	2 łyżki
rosół z kury	1 litr
miód	2 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
marynata	
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 opakowanie
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	1/2 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Podudzia z kurczaka natrzeć Przyprawą do drobiu po myśliwsku Prymat połączoną z musztardą i olejem.
- KROK 2 W dużym rondlu obsmażyć mięso na złoty kolor.
- KROK 3 Na patelni podsmażyć boczek, cebulę i czosnek, dodać do kurczaka.
- KROK 4 Wszystkie składniki przełożyć do rondla, dodać morele, śliwki, miód i przecier pomidorowy. Następnie dodać wino i rosół, dusić do miękkości.
- KROK 5 Przed końcem gotowania dodać soczewicę.
- KROK 6 Dodać posiekany szczypiorek i doprawić do smaku.