

Przepis dnia, odc. 26. Pikantry kurczak z fasolą i pieczarkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka	8 szt.
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 opakowanie
Musztarda delikatesowa Prymat	3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)
tymianek	(do smaku)
olej rzepakowy	1/2 szklanki
fasola	200 g (ugotowanej/konserwowej)
pieczarki	200 g (plastry)
pomidory suszone Smak	2 łyżki (paski)
oliwki zielone Smak	1 łyżeczka
cebula	1 szt. (pokrojona w kostkę)
por (biała część)	1 szt. (piórka)
czosnek	4 ząbki (plastry)
wino białe wytrawne	100 ml
rosół z kury Kucharek	1 litr
natka pietruszki	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone mięso natrzeć przyprawą do kurczaka połączoną z olejem i musztardą.
- KROK 2 Obsmażyć je w rondlu na złoty kolor.
- KROK 3 Do kurczaka dodać cebulę, czosnek, pieczarki, suszone pomidory i pora, smażyć przez ok. 5 minut.
- KROK 4 Następnie wlać wino i rosół.
- KROK 5 Doprawić do smaku i całość dusić do miękkości. Przed końcem gotowania dodać fasolę.
- KROK 6 Dodać posiekaną natkę pietruszki.