

kurczak duszony w białym winie z jabłkami i estragonem



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	4 szt.
masło	4 łyżki
cebula biała	1 szt.
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
koniak	1 kieliszek
cytryna	1/2 szt.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
estragon	2 łyżki
wino białe wytrawne	1 szkl.
jabłko winne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka posyp czosnkiem i zalej winem na godzinę. Masło rozpuść i wkrój cebulę i podsmaż 5 minut. Do cebuli dodaj kurczaka w winie i gotuj na dużym ogniu aż wyparuje płyn, Podlej koniakiem i wkrój jabłka Posyp estragonem i dopraw do smaku sola i pieprzem. Udekoruj plasterkami cytryny.