

Kurczak duszony w czerwonym winie



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
sok z cytryny	1 łyżka
cebula biała	2 szt
pieczarki	25 dag
masło	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
kostka mięsna	1 szt
sól i pieprz	do smaku
śmietana	1/4 łyżki
mąka	2 łyżki
wino czerwone	1/4 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podzielić na porcje. Mieso natrzeć sokiem z cytryny. Porcję ułożyć w rondlu. Cebulę pokroić w kostkę, pieczarki w plasterki. Pieczarki podsmażyć na maśle i osączyć. Na tłuszczu ze smażenia grzybów usmażyć cebulę na złoty kolor. Do tłuszczu dodać czerwone wino i sos sojowy oraz kostkę bulionową. Przyprawić solą i pieprzem. Przygotowanym sosaem zalać mięso i dusić pod przykryciem. Do sosu z duszenia dodać śmietanę wymieszaną z mąką i dusić jeszcze 10 minut. Doprawić do smaku.