

Kurczak w ziemniaczanych gniazdkach z sosem pieczarkowym



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na sos pieczarkowy

pieczarki	300 g
szalotka	4 szt
rosół z kury	100 ml
śmietana 30%	100 ml
sok z cytryny	1-2 łyżki
masło	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
cząber	1 łyżeczka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Składniki na marynatę

filet z kurczaka	2 szt
oliwa	2 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
sos sojowy	1 łyżka
ząbek czosnku	1 szt
sól	
pieprz	

Składniki na ziemniaczane gniazdko

ziemniaki	3 szt
mąka kukurydziana	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowanie filetów z kurczaka:
Filety płuczemy i oczyszczamy. W miseczce mieszamy oliwę z musztardą i sosem sojowym dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Mięso nacieramy solą, pieprzem i marynatą. Odstawiamy na 15-30 minut do lodówki. Następnie grillujemy ok. 20-35 minut.
- KROK 4** Przygotowanie ziemniaczanych gniazdek:
Ziemniaki myjemy, obieramy i kroimy w cienkie plasterki (ok. 2 mm), po czym siekamy w bardzo cienkie słomki/paseczki. Pokrojone ziemniaki umieszczamy na sicie i płuczemy tak długo aż woda będzie czysta – dzięki temu będą chrupiące. Odsączamy na sicie, po czym przekładamy do miski, dodajemy mąkę kukurydzianą i sól. Mieszamy aż składniki się połączą.
- KROK 5** W rondelku rozgrzewamy oliwę. Bierzymy 2 metalowe sitka (takie jak np. do cukru pudru lub mąki). Jedno sitko wykładamy ziemniakami – spód i boki, ziemniaki dociskamy drugim sitkiem i zanurzamy w oleju. Smażymy ok. 5-10 minut na złoty kolor. Gotowe gniazdko wyjmujemy z sitka (jeśli nie chcą wyjść podważamy nożem i odsączamy na papierowym ręczniku z tłuszczu).
- KROK 6** Przygotowanie sosu pieczarkowego:
Pieczarki myjemy i kroimy w grube plasterki, skrapiamy sokiem z cytryny. Na patelni rozgrzewamy masło, cebulę kroimy w talarki i podsmażamy, po chwili dodajemy pieczarki. Po kilku minutach dodajemy trochę soli, cząbrku i pieprzu. Smażymy aż pieczarki się lekko zarumienią. Następnie wlewamy rosół i dusimy aż zredukuje się o połowę. Zdejmujemy na chwilę z palnika i powoli wlewamy śmietanę, ciągle mieszając. Sos znowu podgrzewamy, dodajemy musztardę i ewentualnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- Przygotowanie kurczaka w ziemniaczanych gniazdkach z sosem pieczarkowym:
Fileta kroimy w kostkę i wsypujemy do naszych ziemniaczanych gniazdek. Na kurczaka nakładamy sos pieczarkowy. Podajemy ciepłe.