

BAKŁAŻAN Z KURCZAKIEM



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1
cebula	2
bakłażan	2
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
pomidory	2
oliwa	5 łyżek
mąka pszenna	10 dag
czosnek	2-3 ząbki
bulion drobiowy	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka dzielimy na porcję i podsmażamy aż się zarumieni. Pomidory kroimy na kawałki. 1 cebule kroimy w pół krążki. Czosnek przeciskamy przez praskę. Na tłuszczu podsmażamy cebulę, czosnek i pomidory. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Kurczaka wkładamy do żaroodpornego naczynia i posypujemy natką pietruszki.

Zalewamy bulionem i winem oraz dodajemy cebulę, czosnek i pomidory. Dusimy 15 minut.

Bakłażany kroimy w grube plastry, doprawiamy solą i pieprzem obtaczamy w mące i smażyemy.

Drugą cebule kroimy w krążki i podsmażamy. Na półmisek układamy kurczaka a wokół bakłażana