

Doradca Smaku IX: Podudzia kurczaka po włosku, odc. 9



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso:

podudzia z kurczaka zagrodowego 8 sztuk

Marynata:

Papryka słodka mielona Prymat 2 łyżki

olej rzepakowy 0,5 szklanki

Musztarda czeska Prymat 3 łyżeczki

syrop klonowy 2 łyżki

Zalewa:

cebula pokrojona w kostkę 1 sztuka

czosnek posiekany 2-3 ząbki

pomidory suszone Smak 8 sztuk

kapary całe Smak 3 łyżki

oliwki czarne Smak 15 sztuk

rosół z kury 2 szklanki

pomidor pelati 400 mililitrów

Do dekoracji:

bazylia świeża kilka

parmezan kilka plastrów

Do smaku:

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Oregano suszone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Osuszone podudzia z kurczaka nacieramy połączonymi wszystkimi składnikami marynaty.

Marynujemy ok. 30 minut.

W garnku na rozgrzanym oleju smażymy mięso z każdej strony na złoty kolor. Do miski po podudziach wlewamy rosół i mieszamy z pozostałą marynatą robiąc zalewę. Podudzia do połowy zalewamy bulionem i dusimy.

Na patelni na oleju smażymy cebulę oraz czosnek, które następnie dorzucamy do garnka. Kolejno dodajemy oliwki, kapary, pomidory pelati i suszone pomidory. Doprawiamy solą, pieprzem oraz oregano i dusimy na wolnym ogniu około ½ godziny.

Tak przygotowane podudzia podajemy posypując parmezanem i dekorujemy listkami bazylii.