



przepisy.pl

Couq au vin - Kurczak w winie - VIDEO



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- Sos sałatkowy włoski Knorr**
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- czerwone wino - 150 mililitrów
- wędzony boczek - 100 gramów
- pieczarki - 150 gramów
- marchew - 1 sztuka
- cebule szalotki - 15 sztuk
- rzodkiewki - 6 sztuk
- sałata lodowa - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- tymianek - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż w garnku do momentu, kiedy wytopi się cały tłuszcz.
2. Na patelni obsmaż pałki z kurczaka, ciągle mieszając, do czasu, gdy się zarumienią.
3. Dodaj obsmażony boczek, marchew, cebulkę, pieczarki, przyprawy oraz czosnek. Całość duś przez około 20 minut, na wolnym ogniu.
4. Cebulki obierz i przekrój na pół. Pieczarki pokrój w ćwiartki, a marchew w plastry. Czosnek posiekaj. Dodaj warzywa do boczku i smaż całość przez około 5 minut, po czym wyjmij i przełóż na talerz.
5. Kurczaka zalej kieliszkiem czerwonego wina, po chwili, gdy się zredukuje dodaj sos do pieczenia Knorr wymieszany w 250 mililitrach wody.
6. Przygotuj sałatkę: sos sałatkowy Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oliwy z oliwek i 3 łyżkami wody. Sałatę umyj i rozdrobnij, a rzodkiewkę pokrój w plastry. Całość zalej sosem sałatkowym i wymieszaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl