



Glazurowane polędwiczki z kurczaka w aksamitnym sosie szampańskim z ziemniaczanymi ptysiami

przepisy.pl



PRZEPIS FINALISTY "BITWY NA SMAKI"

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 4 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- sos sojowy ciemny - 4 łyżki
- miód - 8 łyżek
- ząbek czosku - 4 sztuki
- mąka kukurydziana - 4 łyżki
- letnia woda - 4 łyżki
- ugotowane ciepłe ziemniaki - 400 gramów
- szalotka - 3 sztuki
- masło - 1.5 łyżek
- żółtko - 2 sztuki
- białko - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- sól - 2 szczypty
- wino musujące - 200 mililitrów
- słodka śmietana 30% - 200 mililitrów
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- musztarda stołowa - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- pieprz kolorowy - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Sos sojowy ciemny mieszamy z miodem i rozgniecionym czosnkiem oraz z kostką rosółową Knorr. Dodajemy mąkę kukurydzianą roztrzepaną z letnią wodą. Wszystko razem dokładnie mieszamy.
2. Mięso oczyszczamy i kroimy na 4 porcje. Następnie nacieramy przygotowaną marynatą. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki.
3. Przygotowanie ziemniaczanych ptysiów. Ugotowane wcześniej i nadal ciepłe ziemniaki ubijamy tłuczkiem. Dodajemy masło oraz roztrzepane żółtka. Mieszamy z rozkruszoną kostką Knorr i posiekanym drobniutko szczypiorkiem. W razie potrzeby dodajemy odrobinę soli. Dokładnie mieszamy.
4. Przygotowaną masę napelniamy rękaw cukierniczy z ozdobną końcówką. Wyciskamy niewielkie ptysie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną odrobiną tłuszczu. Przygotowane ptysie smarujemy roztrzepanym białkiem. Posmarowanie białkiem sprawi, że skórka będzie delikatnie chrupiąca a wewnątrz kremowe.
5. Filety wyjmujemy z marynaty i układamy na kawałkach folii aluminiowej. Smarujemy marynatą i zawijamy w folię. Układamy na blasze i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na górną półkę. Na dolną półkę wsuwamy ptysie ziemniaczane. Pieczemy ok. 25 – 30 minut. Mięso musi być ładnie upieczone a ptysie zrumienione na złoto. Na 5 minut przed końcem pieczenia mięso odwijamy z folii, aby się zrumieniło.
6. Przygotowujemy sos. Szalotki bardzo drobno kroimy. Złocimy na klarowanym maśle na głębokiej patelni. Dolewamy wino musujące i słodką śmietankę. Gotujemy na wolnym ogniu aż zredukujemy ilość płynów mniej więcej o połowę. Powstały sos precedzamy przez gęste sito, tak by uzyskać aksamitny, gładki sos bez cebulki.

7. Sos doprawiamy sokiem z cytryny i octem balsamicznym. Dodajemy musztardę, szczyptę soli i cukier. Dokładnie mieszamy.

8. Upieczone mięso wyciągamy z piekarnika. Kroimy ukośnie na plastry. Opalamy delikatnie palnikiem, by marynata na mięsie jeszcze odrobinę się zrumieniła.

9. Mięso podajemy gorące, na dużych talerzach z ziemniaczanymi ptysiami i sosem szampańskim. Świetnym dodatkiem będzie lekka sałatka z sałaty lodowej z dodatkiem pomidorków koktajlowych, orzechów nerkowca i kremem balsamicznym.

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