



przepisy.pl

Potrawka z perliczki z winogronami, borowikami i kasztanami

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- perliczka
- 200 g gęstego jogurtu bałkańskiego
- mała kiść białych winogron bez pestek (tzw. rodzynkowych)
- 200 g gęstej śmietany 36%
- 100 ml białego wina
- 1 kg kurek (mogą być borowiki, a jeszcze lepiej smardze)
- 100 ml armaniaku lub brandy
- 500 g kasztanów (ja kupuje już upieczone, pakowane próżniowo)
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 4 szalotki pokrojone w piórka
- 12 plasterków boczku parzonego pokrojonego w kosteczkę
- whisky
- 3 łyżki oliwy extra virgine (ew. plus łyżka masła)
- 2 łyżki mąki
- 1 mini kostka przyprawowa Czosnek Knorr - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. No dobrze, powiecie, ale skąd w osiedlowym sklepie wziąć perliczkę? Nie bądźcie tacy dokładni, w przepisie ważny jest sos, można przyrządzić w nim choćby kurczaka. Ale perliczka jest faktycznie the best - krucha, delikatna, smakowita. Może warto poszukać?

2. Każdą perliczkę rozdziel na 4 części jak kurczaka. Odetnij końcówki skrzydełek i zdejmij skórę. Natrzyj solą i pieprzem, oprósź mąką. Do dużego podłużnego garnka wlej 2 łyżki oliwy (możesz dodać łyżkę masła). Usmaż mięso na rumiano, potem wlej whisky i podpal. Zgaś płomień, mięso przełóż na talerz wraz z wytworzonym sosem, a do garnka wlej resztę oliwy, wysmaż boczek i zeszklij szalotki i czosnek. Dodaj kasztany, wlej armaniak i znów podpal. Gdy płomień zgaśnie włóż do garnka kurki, wlej wino i śmietanę. Zagotuj, włóż porcje perliczki wraz z sosem, który zebrał się na talerzu. Przypraw do smaku solą i pieprzem, przykryj i duś na małym ogniu ok. 20 minut. Jeśli uznasz, że sos jest za gęsty, wlej nieco wody. Włóż winogrona, duś jeszcze 10-20 minut - chodzi o to, aby grzybki w sosie nie były surowe. Po zdjęciu potrawy z ognia, dodaj jogurt i rozkruszoną mini kostkę czosnkową, a jeśli trzeba, jeszcze raz przypraw do smaku.

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