



przepisy.pl

Kurczak gotowany w bulionie z sosem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kurczak - 2 kilogramy
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 opakowanie
- duże marchewki - 4 sztuki
- por - 1 kilogram
- żółtko - 2 sztuki
- słodka śmietanka 30% - 2 łyżki
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka na 8 kawałków, po czym dopraw pieprzem i odrobiną soli.
2. Obierz marchewki i przekrój je w poprzek na cztery kawałki. Pokrój każdy kawałek wzdłuż na plastry, a następnie na cieniutkie paski około 5 centymetrowej długości. Odkrój korzeń pora i wyrzuć, po czym odetnij białą część od zielonej. Pokrój białą część pora na 2 centymetrowe paski i wypłucz na sitku. Zieloną część dokładnie umyj.
3. Rozpuść masło w garnku, dodaj marchewkę i białe części pora. Wymieszaj i smaż na małym ogniu przez około 10 minut - do momentu, gdy zmiękną. Dopraw je solą do smaku, jeśli uznasz to za konieczne.
4. Rozłóż kawałki kurczaka na warzywach. Dodaj 3/4 pęczka natki i zieloną część pora. Wlej wrzącą wodę do wysokości składników i rozkrusz na wierzch 2 kostki Rosołu drobiowo – wołowego Knorr. Przykryj garnek i gotuj całość przez około 40 minut.
5. Kiedy kurczak się ugotuje i będzie miękki, wyjmij z rosółu zielone części pora oraz pietruszkę, a mięso rozłóż z resztą warzyw w głębszym naczyniu. Pozostały bulion przecedź przez sitko i gotuj na dużym ogniu do czasu, gdy jego objętość zmniejszy się o połowę.
6. Posiekaj resztę natki pietruszki. Wymieszaj żółtka ze śmietaną, dodaj je do bulionu i mieszaj przez 2 minuty, nie dopuszczając do zagotowania. Polej kurczaka bulionem i posyp natką.

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