

POTRAWKA Z KURCZAKA MOJEJ TEŚCIOWEJ

„Ta potrawka jest hitem w rodzinie mojego męża. Gdy pierwszy raz jej spróbowałam - przepadłam. Nie myślałam, że rodzynki mogą tak pasować do kurczaka i z prostej potrawy zrobić pyszne i zaskakujące danie. POLECAM!”



SKŁADNIKI:

- 1 kg piersi z kurczaka z kością /ćwiartek z kurczaka
- warzywa na bulion: 3 marchwie, pietruszka, połowa selera
- 1 cebula
- 3 liście laurowe
- 4 kulki ziela angielskiego
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki mąki
- garść rodzynek
- 3 łyżki soku z cytryny
- opcjonalnie żółtko jaja
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- Nastawić bulion z mięsa kurczaka tj, marchew i pietruszkę pokroić w grube plastry, seler na 1 cm kawałki, a cebulę przekroić na pół i opalić na palniku. Wszystko razem z mięsem zalać wodą do zakrycia składników, dodać ziele angielskie i liść laurowy. Gotować około 40 minut, przyprawić solą i pieprzem do smaku.

- W garnuszku z nieprzywierającym dnem roztopić masło, następnie dodać mąkę i przysmażyć kilka sekund. Następnie chochlą dodawać bulion do zasmażki cały czas mieszając trzepaczką lub ubijaczką do sosów. Po dodaniu około 5 chochelek rosołu i dokładnym wymieszaniu poczekać aż sos zgęstnieje. Gdy nadal jest bardzo gęsty dodawać bulion i po każdej porcji sprawdzać gęstość po zagotowaniu. Gdy sos będzie miał odpowiednią konsystencję dodać trochę marchewek z bulionu i pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Dodać do sosu również rodzyнки, 3 łyżki soku z cytryny, szczyptę cukru do smaku.
- Opcjonalnie można żółtko jaja wymieszać z 2 łyżkami sosu i ostrożnie dodać do całości ciągle mieszając. Dzięki żółtku sos będzie bardziej kremowy.
- Na koniec mięso z bulionu oddzielić od kości i skóry i dodać do sosu.
- Podawać z ryżem / marchewką i groszkiem z masłem