

Filety z kurczaka, pieczone z marchewką w ciemnym piwie



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8305**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- -4 filety z kurczaka -sól, pieprz
- -1 łyżeczka papryki ostrej -1 łyżeczka przypraw do kurczaka
- -1 łyżeczki Kucharka -3 łyżki mąki
- DO SMAŻENIA: -olej
- DODATKOWO: --2 cebule -3 marchewki
- -kilka ziarenek ziela angielskiego
- -3 liście laurowe -natka pietruszki
- -1 butelka ciemnego piwa-tutaj KARMÍ
- SOS: -3 łyżki mąki -250 ml. gęstej śmietany
- -1 łyżka musztardy -maggi w płynie(można pominąć) -trochę wody

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć w papierowych ręcznikach. Każdy filet, przekroić na dwa filety. Przyprawy wymieszać i panierować filety.
- 2 Obsmażyć z obu stron.
- 3 Mięso przekładać do rondla.
- 4 Na tym tłuszczu podsmażyć, pokrojoną cebulę.
- 5 Dodać pokrojoną marchewkę. Podsmażyć chwilę.
- 6 Przełożyć do rondla. Dodać posiekana natkę ziele angielskie, liść bobkowy i wlać piwo. Rondel przykryć i piec w nagrzanym piekarniku 175 *. ok. 45 min.
- 7 Mąkę do sosu, przysmażyć na suchej patelni. Ostudzić, dodać musztardę, maggi , śmietanę , dobrze rozmieszać. Rozrzedzić trochę wodą.
- 8 Mięso z rondla, przełożyć.
- 9 Sos w rondlu zagotować, zagęścić mąkę ze śmietaną i ugotować. Jak potrzeba to dodatkowo przyprawić. Mięso przełożyć do sosu i podgrzać.
- 10 Podawać do obiadu z ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: