

Kurczak w potrawce



Autor: **purchawencjos**
Przepisów: 50 Ocena: 1998



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 2 duże cebule
- 6 piersi z kurczaka pojkedynczych lub 3 podwójne
- 1 pietruszka-korzeń
- 2 puszki pomidorów bez skórki, krojonych w sosie
- 2 marchewki
- 4 ząbki czosnku
- mały przecier pomidorowy
- przyprawa do kurczaka
- zioła prowansalskie
- pieprz
- oliwa z oliwek i masło do smażenia
- 100 gram śmietany/jogurtu greckiego
- majonez do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi lekko rozłuc ręką. Posypać przyprawą do kurczaka, pieprzem, (przyprawa do kurczaka jest dość słona więc soli nie używamy) nasmarować oliwą z oliwek wymieszaną z rozgniecionym czosnkiem. Odstawić do lodówki najlepiej na noc lub min 3 godziny. Na patelni roztopić masło i smażyć na intensywnym ogniu piersi z obydwu stron tak by wierzch się zarumienił. Piersi przełożyć na talerz. Na tej Samej patelni rozgrzewamy z oliwą z oliwek, na której szklimy cebulę dodając kolejno marchew, pietruszkę, przecier i pomidory. Dusimy ok. 20 minut pod koniec dodając sól i pieprz. Potrawkę zdejmujemy z ognia po czym dodajemy śmietanę intensywnie mieszając. Potrawkę nakładamy do żaroodpornego naczynia i posypujemy ziołami prowansalskimi. Następnie układamy piersi posmarowane z wierzchu majonezem. Pieczemy ok. 30 minut w temp. 200*. Podawać z ziemniakami i kwaszonymi ogórkami.

Twoje notatki do przepisu: