

Kurczak w sosie truskawkowym

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14902**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 30 dag truskawek
- 60 dag piersi kurczaka
- 1/2 kieliszka białego wytrawnego wina
- sól
- pieprz
- cukier
- łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 kg ziemniaków
- 2 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki umyj, odszypułkuj i pokrój na grube kawałki. Piersi kurczaka opłucz wodą, osusz i pokrój na plastry. Ziemniaki umyj, obierz i oczyść. Gotuj w osolonej wodzie przez 20 minut.
- 2 Na patelni rozgrzej olej i usmaż mięso na złoty kolor z obydwu stron. Pod koniec smażenia przypraw solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Tłuszcz pozostały po smażeniu przelej do garnka. Zagotuj z winem i szklanką wody wymieszaną z mąką. Całość przypraw cukrem.
- 3 Wrzuć pokrojone truskawki i ponownie zagotuj. Mięso polej sosem. Podawaj z ziemniakami.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: