

Kurczę Weronika

Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**

5-6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 małe kurczaki
- 2 łyżki roztopionego masła
- 1 łyżka cukru
- sól, pieprz
- po 3 łyżki masła i mąki
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 1/2 szklanki słodkiej śmietanki
- 2 szklanki winogron

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaki pokrój na ćwiartki, opłucz. Ułóż w formie żaroodpornej. Polej stopionym masłem. Posyp cukrem, solą i pieprzem. Piecz 45 minut w temp. 180°C. 2 Przygotuj sos: masło zasmaż z mąką. Rozprowadź winem i wywarem z kurczaka. Mieszając gotuj na małym ogniu tak długo, aż sos odparuje do połowy objętości. Następnie dolej śmietankę, wymieszaj zagotuj. Włóż winogrona. Sos dopraw solą i pieprzem kajeńskim. Kurczaka przełóż na półmisek. Polej sosem. Podawaj z ryżem lub tłuczonymi ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: