

Pierś z kurczaka na dziko



Autor: **KORAL**
Przepisów: **806** Ocena: **15653**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Pierś z kurczaka 400 +500g
- makaron szpinakowy 160 g
- Suszona żurawina 70-80 g
- cukier 2 płaskie łyżeczki
- Marynata: wino Chianti 150 ml
- 1 cebula
- woda 250 ml
- ziele angielskie 5 sztuk
- OWOCE JAŁOWCA 5 sztuk
- 5 ziaren pieprzu
- 1 liść laurowy
- imbir mielony szczypta
- sok z cytryny 1 łyżka
- warzywa suszone 2 pełne łyżki

Sposób przygotowania:

1 MARYNATA.

Wodę gotujemy z suszem warzywnym, wsypujemy ziele angielskie, pieprz, rozgniecione jagody jałowca, liść laurowy oraz imbir. Gotujemy około 10 minut.

Na koniec wlewamy sok z cytryny i wino. Zagotowujemy i odstawiamy do przestudzenia.

Dwie oczyszczone piersi kurczaka układamy w kamiennym lub szklanym naczyniu, obkładamy plasterkami obranej cebuli i zalewamy marynatą.

Odstawiamy na trzy dni w chłodne miejsce, co 12 godzin przewracamy na drugą stronę.

2 Po trzech dniach osączamy piersi.

Mięso szybko obsmażamy na patelni z obu stron. Przykrywamy .

Do małego saganka wlewamy 200 ml marynaty, dodajemy żurawinę, cukier i gotujemy na małym ogniu około 5 minut. Patelnię z mięsem wstawiamy na gaz i podlewamy sosem.

Przykrywamy z przerwą na parowanie i dusimy około 10 minut, często podlewając mięso sosem.

Makaron szpinakowy Foglie gotujemy kilkanaście minut w lekko osolonej wodzie i odcedzamy.

Piersi podajemy na makaronie polane sosem

Twoje notatki do przepisu: