

Potrąwka drobiowa z groszkiem na winie



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2564 Ocena: 19507



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kurczak 1,2 kg
- Cebula biała 1 szt
- Marchew 20 dag
- Pieczarki 20 dag
- 1 opakowanie mrożonego groszku,
- Por 1 szt (średni)
- ½ szklanki śmietany kremówki,
- żółtko jaja kurzego 1 szt
- wino białe wytrawne 25 gram
- Natka pietruszki
- Masło 4 dag
- mąka 4 łyżki
- Sól
- pieprz ziarnisty czarny

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę i pora pokroić na kawałeczki razem z obraną marchewką. Pieczarki oczyścić, pokroić na połówki. Kurczaka opłukać, włożyć do garnka, dodać, cebulę, marchewkę i pora, zalać 1,5 litra wody. Posolić do smaku, wrzucić kilka ziaren czarnego pieprzu i gotować około 60 minut. Ugotowanego kurczaka odcedzić (rosół wykorzystać np. do ugotowania ryżu lub kaszy do potrawy) oddzielić od kości i pokroić. W garnku rozgrzać masło podsmażyć pieczarki, oprószyć mąką, wlać ½ szklanki rosółu, dodać mrożony groszek i gotować około 5 minut. Śmietanę wymieszać z 1 łyżką gorącego sosu z pieczarek, dodać żółtko i dokładnie rozmieszać. Wlać do garnka z pieczarkami i groszkiem, włożyć mięso, podlać winem, podgrzać i przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Posypać natką pietruszki i podawać z kaszą lub pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: