

Kurczak z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Patrycjaaa_____



Kurczak z pieczarkami

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 sprawiony kurczak - 1,25 kg
- czerwona cebula - 15 dag
- szalotki - 20 dag
- pieczarki - 50 dag
- marchewki - 25 dag
- czosnek - 4
- listki laurowe - kilka szt.
- rozmarynu - 2 gałązki szt.
- tymianek - 3 gałązki szt.
- masło roślinne - 3 łyżka(i)
- wytrawne wino - 1/8 l
- pasta aiwar - 1 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1.



Kurczaka umyć, osuszyć, udka i skrzydełka związać nićmi. Tuszkę natrzeć solą i świeżo zmielonym pieprzem. Cebulę i szalotki obrać, pokroić na połówki lub ćwiartki.

Pieczarki oczyścić, większe ewentualnie przekroić na pół. Marchewki obrać, opłukać, pokroić na małe kawałki.

Kurczaka, warzywa oraz pieczarki przełożyć do brytfanki. Dodać obrane, pokrojone w plasterki ząbki czosnku oraz listki laurowe, rozmaryn i tymianek.

Polać stopionym masłem roślinnym. Brytfankę wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec tuskę 40 minut w temperaturze 200 stopni.

Po kilku minutach pieczenia podlać tuskę wytrawnym białym winem oraz 200 ml wody.

Warzywa z pieczarkami posypać solą i grubo zmielonym pieprzem. Tuskę posmarować pastą aiwar.

Wszystkie składniki piec jeszcze 20 minut w tej samej temperaturze.

Gotowe danie wyjąć z pieca. Kurczaka z pieczarkami podawać bezpośrednio po przyrządzeniu, najlepiej ze świeżym białym pieczywem