

Skrzydełka a la Fontainebleau

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Skrzydełka obsypane pieczarkami to idealne danie na lato

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Skrzydełka z kurczaka - 8 szt.
- Średnie pieczarki - 8 szt.
- Cebula -
- Kieliszek winiaku -
- Cytryna - 1/4
- Śmietana - 3 łyżka(i)
- Masło - 3 łyżka(i)
- Oliwa - 2 łyżka(i)
- Sól, Pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Skrzydełka umyć, osuszyć, posypać pieprzem, po czym obsmażyć na oliwie i przełożyć do garnka. Cebulę obrać, umyć, pokroić w piórka, a następnie usmażyć na tej samej oliwie. Do skrzydełek dodać 2 łyżki masła, podlać wodą i dusić 15 minut. Po 10 minutach wlać winiak i posolić. Pieczarki pokroić w plasterki i obsmażyć na łyżce masła, po czym skropić sokiem z cytryny. Następnie dodać śmietanę i wymieszać. Skrzydełka wyłożyć na półmisek i obsypać pieczarkami.