cytrynowy kurczak

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

z cytrynowym makaronem

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- makaron spageti -
- pół piersi kurczaka -
- kwaśna śmietana - 200 ml
- żółty ser -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka kroimy w kostkę, wkładamy do miseczki z sokiem z cytryny + otarta lub obrana i drobno pokrojona skórka z cytryn. Ja wolę opcję z obieraniem cytryny obieraczką do warzyw i drobnym krojeniem skórki, smak takich kawałków wrzuconych na patelnię i skarmelizowanych jest niepowtarzalny. Warto też takiego kurczaka zostawić w soku na 4h. Mięso skruszeje i nasiąknie smakiem cytryny. Nie solimy takiej marynaty, bo sól pozostawiona na dłużej wyciąga smaki z kurczaka.

Na patelni rozgrzewamy trochę oleju (oliwy) i wrzucamy kurczaka z sokiem i skórkami z cytryny. Smażymy tak długo, aż sok wyparuje i skórka zacznie się podpiekać. Zanim to nastąpi możemy potrawę posolić, oprószyć pieprzem, dodać 2 ząbki czosnku i rozmaryn jeśli akurat mamy pod ręką. Jeśli nie - to nie, cytryna jest tutaj i tak najważniejsza.

Jak skórka będzie już mięciutka, kleista - zdejmujemy patelnię z ognia i wlewamy gęstą, kwaśną śmietanę (taką typu 18% tłuszczu). Mieszamy, stawiamy na ogniu i jak zacznie bulgotać, wsypujemy starty ser, jak zacznie bulgotać, wrzucamy odcedzony z wody makaron. Wyłączamy kuchenkę i jemy prosto z patelni.