Kura w winie

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczne

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: średnio trudne
Koszt: 40 PLN

Potrzebne składniki:
- młoda kura - 1 szt.
- słonina - 300 g
- małe cebulki - 20 szt.
- pieczarki - 250 g
- butelka wytrawnego czerwonego wina - 1 szt.
- masło - 100 g
- oliwa - 50 g
- czosnek - 2
- mąka ziemniaczana - 30 g
- tymianek, liść laurowy, sól -

Przydatne akcesoria:
rondel

Etapy przyrządzania:

1. Sprawioną kurę natrzeć solą, pokrajać na 6 części i dobrze obsmażyć w oliwie.
Pokrojoną w kostkę słoninę stopić w rondlu, dodać obrane cebulki w całości, obrane i pokrojone pieczarki, smażyć kilka minut.
Włożyć do rondla obsmażone kkawałki kury, roztarty czosnek, tymianek i liść laurowy, zalać winem.Gotować pod przykryciem do miękkości.
Masło dobrze wyrobić z mąką ziemniaczaną i dodawać po trochu do sosu dokładnie mieszając, aby nie powstawały grudki i gotować aż sos odpowiednio zgęstnieje, doprawić do smaku.
Kawałki kury ułożyć na wygrzanym półmisku, przybrać cebulkami, polać sosem i podawać obłożone grzankami .

Jak podawać?
wygrzany półmisek