Kurczak w białym winie

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989

mięso z gęstym sosem przypomni nam kuchnie francuską :)

Czas przygotowania: 80 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 1 sprawiony kurczak -
- Małe czerwone cebulki - 25 dag
- Małe białe cebulki - 25 dag
- Pęczki dymki - 2 szt.
- Białe wytrawne wino - 1 szkl.
- Rosół - 1 szkl.
- Wędzony boczek - 5 dag
- Listki laurowe - 2 szt.
- Olej - 2 łyżka(i)
- Mąka ziemniaczana - 2-3 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Tuszkę umyć, osuszyć. Podzielić na 8 porcji, każda natrzeć dokładnie solą oraz pieprzem. Obrać białe i czerwone cebulki, większe pokroić na ćwiartki, mniejsze na połówki. Dymkę oczyścić, opłukać, pokroić na małe kawałki. W brytfannie rozgrzać mocno olej, podsmażyć na nim boczek i kawałki kurczaka. Wrzucić cebulki i dymkę, poddusić razem z mięsem. Wlać rosół oraz białe wino, wrzucić listki laurowe. Kurczaka dusić na małym ogniu jeszcze 40 minut. Z brytfanny wyjąć porcje kurczaka, zabezpieczyć przed wystygnięciem. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić odrobiną zimnej wody, zagęścić z warzywami. Krótko zagotować, po czym doprawić do smaku solą i pieprzem. Kurczaka wraz z sosem z warzyw przełożyć na półmisek i posypać pieprzem.