

Kurczak w sosie

data aktualizacji: 2021.02.14 autor: Redakcja



Składniki

- 4 całe nóżki kurczaka
- 8 skrzydełek
- 8 łyżek mąki
- 4 łyżki oleju lub masła klarowanego
- 2 cebule średnie
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki granulowanego czosnku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka czarnego pieprzu

200 ml śmietany 18%

1 pęczek koperku

Przygotowanie krok po kroku:

Nóżki podzielić na udka i pałki. Kawałki kurczaka oprószyć granulowanym czosnkiem, solą i pieprzem. Odstawić do lodówki na 15 minut. Przyprawione kawałki kurczaka obtoczyć w mące, nadmiar strzepnąć. W szerokim rondlu lub na głębokiej patelni rozgrzać tłuszcz. Usmażyć kawałki kurczaka na rumiano. Zdjąć z patelni i odstawić. Dodać pokrojoną drobno cebulę i posiekany czosnek. Smażyć, aż cebula się zeszkli. Dodać 200 ml wody, zagotować. W tak powstały sos włożyć ponownie obsmażone kawałki kurczaka. Przykryć pokrywką i dusić 30 minut. W trakcie duszenia w miarę potrzeby uzupełniać wodę. Wlać śmietanę i połowę posiekanego koperku. Zamieszać i zagotować. Zdjąć z ognia. Podawać z młodymi ziemniakami obficie posypując posiekanym koperkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37890-kurczak-w-sosie>