



Potrawka z kurczaka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Oczyszczone mięso doprawić solą i pieprzem i oprószyć mąką.

Krok 2

Na dużej patelni rozgrzać masło. Boczek pokroić w drobną kostkę i wrzucić na patelnię. Smażyć przez minutę.

Krok 3

Dodać kawałki kurczaka i obsmażyć przez około 5 minut z każdej strony. Mięso i boczek przełożyć do garnka.

Krok 4

Na pozostałym na patelni tłuszczu zeszklić cebulę. Zalać bulionem, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę oraz zioła. Do szklanki przelać trochę bulionu i wymieszać z koncentratem, dodać z powrotem do sosu.

Krok 5

Mięso zalać sosem i gotować pod przykryciem przez 45 minut.

Krok 6

Pieczarki oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i podsmażyć na maśle. Dodać do mięsa, wymieszać.

Składniki:

1,5 kg mięsa z kurczaka (udka, skrzydełka, piersi)

2 łyżki mąki pszennej

100 g masła łąciate

150 g boczku

5 cebulek szalotek

750 ml bulionu mięsnego

3 ząbki czosnku

3 łyżki koncentratu pomidorowego

1 łyżeczka rozmarynu

1 łyżeczka tymianku

1 łyżeczka oregano

250 g pieczarek

Sól

Pieprz

Wskazówki

Podawać ze świeżą bagietką.