

Pałki kurczaka w sosie kurkowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18672**

1-2 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 6 pałek kurczaka
- 300 g kurek
- 1 cebula
- 4 łyżki oleju
- 1 łyżka masła
- 1 szklanka kwaśnej śmietany 22%
- sól
- pieprz
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Pałki kurczaka umyłem, dokładnie osuszyłem, przyprawiłem solą i pieprzem. Kurki przebrałem, wypłukałem dokładnie po zimną, bieżącą wodą, by pozbyć się piasku. Odsączyłem na cedzaku. Ważne - tylko największe kurki pokroiłem na mniejsze kawałki, pozostałe zostawiłem w całości. Obraną cebulę pokroiłem na drobną kostkę. Na dużej patelni rozgrzałem 2 łyżki oleju i dodałem cebulę. Lekko posoliłem i smażyłem na średnim ogniu cały czas mieszając, aż zaczęła się szklić. Dodałem kurki i smażyłem na dużym ogniu, co jakiś czas mieszając - kurki po minucie puszczą sok (ilość zależy od tego, ile wody było w kurkach) - smażyłem je, aż sok prawie całkowicie odparował - może to trwać 5-7 minut. Kiedy sok odparuje, zmniejszyłem ogień i smażyłem kurki na średnim ogniu - nie zapominając o mieszaniu przez 2-3 minuty. Do kurek dodałem masło, wymieszałem. Śmietaną posoliłem, dodałem łyżkę gorących kurek, ponownie wymieszałem, dodałem do patelni z kurkami i wszystko razem wymieszałem. Kurki ze śmietaną przełożyłem do miski. Patelnię umyłem, rozgrzałem na niej silnie olej, włożyłem kawałki kurczaka i smażyłem po 3-4 minuty z każdej strony, aż ładnie się zrumieniły. Kurczaka przełożyłem do żaroodpornego naczynia, dodałem sos kurkowy, ale nie mieszałem go dokładnie z mięsem. Niech smaki się tym razem tak mocno nie mieszają. Naczynie wstawiłem do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Zapiekałem przez 20-30 minut, aż kurczak się przyrumienił, a sos mocno zgęstniał. Danie podałem udekorowane drobno posiekaną natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu:

