

Kurczak duszony w ziołach

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smakowite danie z kurczaka

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 kg
- rozmaryn mielony - 1 łyżka(i)
- tymianek - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- ząbki czosnku - 2 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- kieliszek białego wytrawnego wina -
- cebula - 1 szt.
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurczaka natrzyj solą, ziołami, skrop sokiem z cytryny, i odstaw na 3 godziny w chłodne miejsce. W rondlu stop masło, zrumień na nim kurczaka, dodaj drobno pokrojoną cebulę i rozmaryn czosnek. Chwilę smaż, podlej białym winem i duś pod przykryciem ok. godziny. Kurczaka podziel na porcje, polej sosem i podaj z makaronem, ryżem lub frytkami i sałatą.

Jak podawać?

z makaronem, ryżem lub frytkami i sałatą