

Kurczę z estragonem

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kurczę z estragonem 20 min – kuchnia z szybkowaru

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczę - 1 szt.
- gałązek estragonu - 7-8 szt.
- oleju sojowego - 4 łyżka(i)
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Sprawione kurczę nacieramy od wewnątrz solą, pieprzem i połową zmiażdżonych listków estragonu. Zrumieniamy ze wszystkich stron na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, wlewamy nieco wody. Zamykamy szybkowar i ogrzewamy 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie ogień pod szybkowarem gasimy i szybkowaru nie otwieramy jeszcze przez 5 minut. Wykładamy kurczę na półmisek. Do znajdującego się w szybkowarze sosu, który wytworzył się z kurczęcia, wrzucamy posiekane pozostałe listki estragonu i wylewamy sos na kurczę.

Smacznego!

