

Kurczak duszony z nowalijkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak duszony z nowalijkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 piersi kurczaka (po 150 g każda), 75 ml wytrawnego białego wina, -
- 1 cebula, 2 listki laurowe, 1 gałązka rozmarynu, -
- 175 g drobnej zielonej fasolki szparagowej, 1 cukinia, 6 zielonych szparagów, -
- 3 łyżki pesto, 1 łyżka majonezu, sól, świeżo zmielony czarny pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso kurczaka wraz z winem, grubo posiekaną cebulą, listkami laurowymi i rozmarynem gotujemy na małym ogniu pod przykryciem 15-20 minut. Doprawiamy solą. Fasolkę, cukinię pokrojoną wzdłuż na paski i obrane (od dołu, do 1/3 wysokości) szparagi gotujemy na parze na półtwardo, a następnie oprószamy solą i pieprzem. Pesto mieszamy z majonezem. Ugotowanego kurczaka kroimy w plastry i podajemy z warzywami oraz sosem pesto. Do dania świetnie pasują młode ziemniaki.

