

Drób w winie

Przepis dodany przez użytkownika meg47

W taki sam sposób można przyrządzić indyka lub kaczkę.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 4 nieduże szt.
- sól -
- biały pieprz -
- suszone zioła do potraw z drobiu -
- olej do obsmażenia - 1 łyżka(i)
- tokaj - 1/2 szkl.
- winogron - 1 kiść

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, osączyć, piersi przekroić na pół, natrzeć solą, białym pieprzem i pokruszonymi suszonymi ziołami, odstawić w chłodne miejsce.
2. Na patelni odgrzać olej, lekko obsmażyć mięso na jasnożółty kolor, przełożyć do żaroodpornego naczynia.
3. Podlać 1/4 szklanki wody lub soku z winogron i dusić, aż mięso stanie się miękkie (można wstawić do piekarnika, przykryć i udusić).
4. Winogrona dokładnie umyć, starannie osączyć.
5. Wlać wino, włożyć winogrona i dusić jeszcze 15 minut. Potrawę można przyrządzić dzień przed podaniem, potem tylko odgrzać, jest jeszcze smaczniejsze.

