Kurczak qoc au vin

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- wino czerwone wytrawne - 500 ml
- pieczarki - 300 g
- boczek chudy wędzony - 100 g
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- rozmaryn gałązka - 1 szt.
- musztarda - 1 łyżka
- wódka dębowa - 50 ml
- olej - trochę
- tymianek - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Kurczak w wienie jest niezwykle smaczną i odświętną potrawą. Ja serwuję go głównie dla gości. Mięso kurczaka rozpływa się w ustach a sos winno pomidorowy jedzony z bagietką smakuje wyśmienicie. W oryginalnym przepisie jest cały kurczak. Ja zwykle kupuje ćwiartki lub pałki i udziki, ponieważ zauważyłam że pierś z kurczaka zostaje jedzona na końcu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka pokroić na 8 części. Kawałki kurczaka myjemy. Z oleju, musztardy i wódki robimy marynatę. Zalewamy kawałki kurczaczka. Odstawiamy na 20 minut. Następnie obsmażamy na złoto każdą część. Przekładamy do rondla lub naczynia żeliwnego. Zalewamy winem i dodajemy przyprawy. Na tej samej patelni na której smażył się kurczak przesmażamy pieczarki pokrojone na ćwiartki oraz cebulę pokrojoną w piórka. Następnie podsmażamy boczek pokrojony w kostkę. Marchewkę kroimy na kawałki. Wkładamy wszystko do garnka z kurczakiem, przykrywamy pokrywką i dusimy do godziny. 10 minut przed końcem dodajemy łyżkę koncentratu pomidorowego. Posypujemy natką. Podajemy np. z bagietką.