Mięso z kurczaka duszone z warzywami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- pierś z kurczaka - 0,5 kg
- szalotka - 2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- wino białe - 100 ml
- bulion drobiowy - 150 ml
- kalafior - 20 dag
- seler naciowy - 20 dag
- olej - 2 łyżka
- sok z cytryny, sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka duszone w białym winie z dodatkiem warzyw jest bardzo smaczne. Podawać z kaszą lub ryżem ugotowanym na sypko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Na patelni lub w rondelku rozgrzać olej, wsypać drobno posiekane szalotki i czosnek, zeszklić. Włożyć pokrojone mięso, lekko zrumienić, podlać winem i dusić pod przykryciem około 20 minut. Kalafior umyć, podzielić na różyczki, łodygi selera pokroić na małe kawałki, połączyć z mięsem, zalać bulionem drobiowym i dusić około 10 minut. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Podawać z ryżem