

ANIA STARMACH

Kurczak w czerwonym winie

Co kupić?

Ziemniaczane gratin

- 300g** ziemniaków
- 100ml** śmietanki kremówki (30% lub 36%)
- 50ml** mleka
- 50g** twardego żółtego sera
- 1** ząbek czosnku
- 1** gałązka rozmarynu
- sól

Kurczak

- 1** podwójna pierś kurczaka
- 50g** wędzonego boczku
- 150g** pieczarek
- 300ml** wytrawnego czerwonego wina
- 300ml** bulionu (lub rosółu z poprzedniego dnia)
- 3** marchewki
- 3** szalotki
- 2** ząbki czosnku
- 2** gałązki tymianku
- 1** łyżka mąki
- oliwa z oliwek

Jak przygotować?

Ziemniaczane gratin

ANIA STARMACH

1. Śmietankę zagotuj z mlekiem, ząbkiem czosnku, rozmarynem oraz szczyptą soli.
2. Ziemniaki pokrój w cienkie plasterki (możesz użyć tarki do warzyw zwanej „mandoliną”).
3. Pokrojone ziemniaki zagotuj w śmietance, przełóż do naczynia żaroodpornego i posyp startym żółtym serem.
4. Zapiekaj 40–45 minut w temperaturze 190 stopni.

Kurczak

5. Kurczaka i boczek pokrój w paseczki, marchewkę w plasterki, a czosnek i szalotkę posiekaj.
6. Rozgrzej patelnię, wrzuć na nią boczek i podsmażaj go do momentu, gdy zacznie wytapiać się tłuszcz. Ściągnij go z patelni i przełóż do miseczki.
7. Na tę samą patelnię dolej odrobinę oliwy i wrzuć kurczaka. Gdy mięso się zarumieni, dodaj marchewkę, czosnek i szalotkę, a po chwili pokrojone pieczarki.
8. Po podsmażeniu, zalej mięso z warzywami bulionem i winem. Duś pod przykryciem około 20 minut.
9. Tuż przed podaniem dodaj do potrawki podsmażony wcześniej boczek. Posyp posiekanym tymiankiem.
10. Kurczaka podawaj z ziemniaczaną zapiekanką.