# 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 rosołu z poprzedniego dnia) |
| **3** | marchewki |
| **3** | szalotki |
| **2** | ząbki czosnku |
| **2** | gałązki tymianku |
| **1** | łyżka mąki |
| | oliwa z oliwek |

## Jak przygotować?

**Ziemniaczane gratin**

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.