

Kurczak w pomidorach

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: golias, dnia 7 Lutego 2013r. o 14:43

Tagi: [pyszne danie na obiad](#)

Rodzaj dania: mięsa

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pomidor	4	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	0,5	szklanka	płyny i sosy
czosnek	2	ząbek	warzywa
tymianek suszony	1	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	3	szczypta	przyprawy i zioła
wino białe wytrawne	1	szklanka	alkohole i napoje
kurczak - filet	5	szt.	mięsa

Opis

Umyte, osuszone porcje kurczaka (w przepisie występują piersi, ale mogą być również udka, nóżki) nacieramy zmiążdżonym czosnkiem i podsmażamy w tzw. dużym tłuszczu ,rumieniąc z obu stron, aż nabiorą złocistej barwy.przekładamy do rondla z grubym dnem, oprószamy solą, pieprzem, roztartym w dłoniach tymiankiem, podlewamy winem i dusimy bez przykrycia na średnim ogniu. Gdy wino w połowie wyparuje, dodajemy obrane ze skóry i pokrojone w cząstki pomidory i dusimy pod przykryciem na niewielkim ogniu aż mięso będzie miękkie. Można Podawać z ugotowanym na sypko ryżem lub z domowymi kluskami i zieloną sałatą, skropioną sokiem z cytryny.

!!!! Smacznego !!!!



Dla ilu osób:

5

Danie dietetyczne:

nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 80min.

Cana:

Liczba kalorii: