

Kurczak Cacciatore - sposób na włoski obiad



8 porcji



40 minut



35 minut



na winie

Składniki

Liczba porcji: 8

8 udek kurczaka

szklanki mąki pszennej

1 duża cebula

6 ząbków czosnku

200 g pieczarek

2 czerwone papryki

180 ml wytrawnego czerwonego wina

2 szklanki bulionu drobiowego

100 g oliwek

1 puszka krojonych pomidorów

3 łyżki koncentratu pomidorowego

2 łyżki posiekanej świeżej szalwii

1 łyżka posiekanego świeżego rozmarynu

1 łyżeczka suszonego oregano

1 łyżka miodu

olej do smażenia



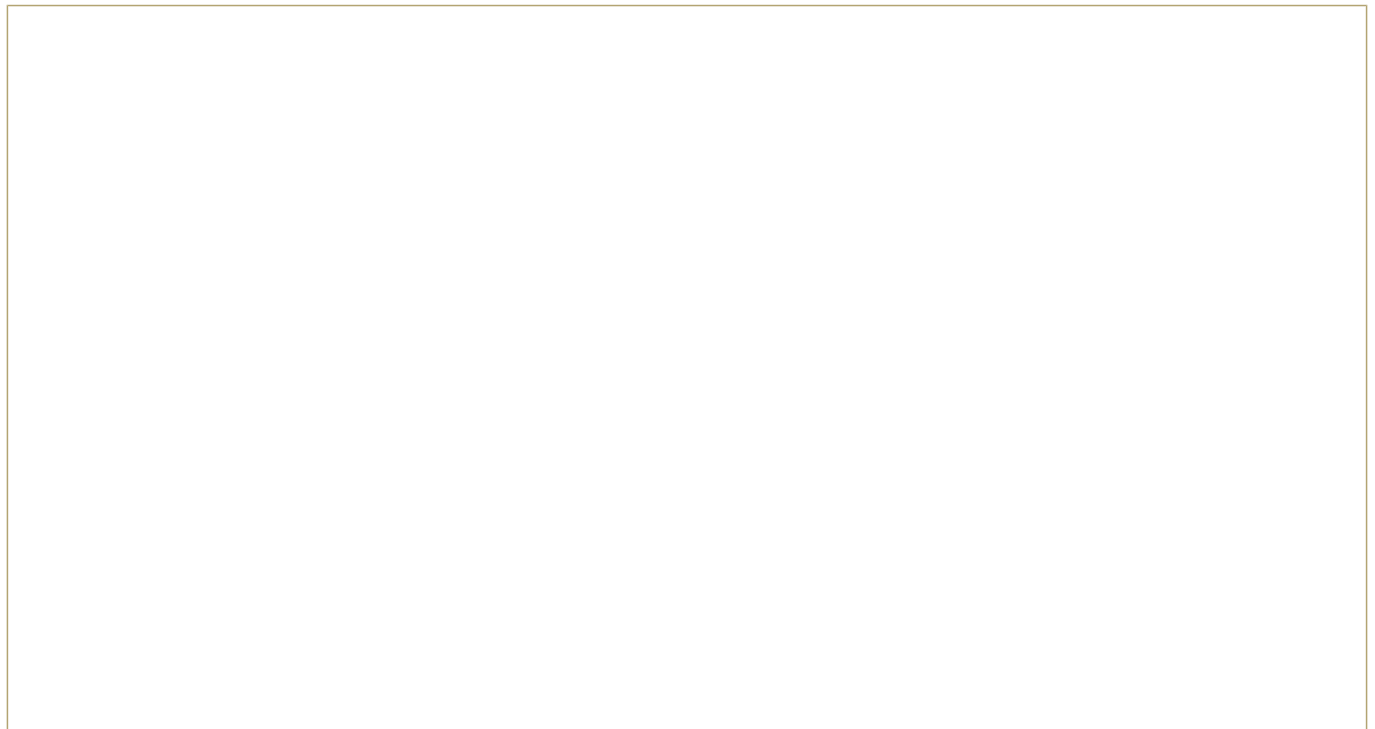
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę oraz czosnek obrać i posiekać. Paprykę oraz pieczarki pokroić na kawałki. Mięso osuszyć i natrzeć solą oraz pieprzem, po czym obtoczyć w mące.
2. Udka wyłożyć na rozgrzany tłuszcz na patelni żeliwnej skórą do dołu i smażyć przez 5-8 minut, aż się mocno zrumienia. Następnie odwrócić je i podsmażyć jeszcze przez 2 minuty. Zdjąć z patelni.
3. Nadmiar tłuszczu odlać z patelni, zostawiając ok. 2 łyżek. Wrzucić posiekaną cebulę i chwilę podsmażyć, aż się zeszkli.
4. Do cebuli dołożyć czosnek i smażyć 1 minutę. Następnie wrzucić pieczarki z papryką i całość dusić pod przykryciem ok. 5 minut, mieszając co jakiś czas.
5. Składniki zalać winem i podgrzewać, aż w większości wyparuje. Kolejno dodać bulion, pomidory z puszki, koncentrat, szalwię, rozmaryn, oregano, miód oraz 1 łyżeczkę soli. Płyn doprowadzić do wrzenia, po czym gotować bez przykrycia na średnim ogniu przez 10 minut.
6. Na patelnię z powrotem włożyć udka i polać sosem. Wierzch posypać oliwkami. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 35 minut. W razie potrzeby na końcu doprawić jeszcze do smaku.

Sprawdź też! [Jakie wino podawać do dań z kurczaka?](#) (fot. [depositphotos](#))

To pasuje





Chianti Classico

Wino często oferuje bogate aromaty, takie jak wiśnia, czereśnia, a czasem nuty ziołowe i ziemiste, które naturalnie współgrają z naszym sosem. Chianti posiada umiarkowane taniny oraz dobrą kwasowość, która doskonale pasuje do kurczaka w takiej wersji.

Sprawdź też! [Renesans chianti! Poznaj odmiany, których warto spróbować!](#)

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/kurczak-cacciatore-sposob-na-wloski-obiad/>