

Kurki

Skoro mamy wrzesień, to jemy grzyby. Jeśli już męczyłeś w tym sezonie kręgosłup w lesie, na pewno zebrałeś trochę kurek. Wiemy, co z nimi robić.

TEKST: Adam Chrzastowski / Edred.pl



KURKI W ŚMIETANIE

4 porcje

- 500 g kurek
- 100 ml śmietanki kremówki
- masło
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki siekanej cebuli
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 2 średnie pomidory
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- łyżka posiekanej bazylii
- gałka muszkatołowa, pieprz, sól
- bagietka

Sparz i obierz ze skórki pomidory. Usuń nasiona, a miąższ pokrój w kostkę. Rozgrzej masło i zeszklij na nim dwa ząbki siekanego czosnku i cebulę. Dodaj kurki (jeśli są bardzo duże, pokrój je na połowki lub ćwiartki) i smaż, mieszając, aż zaczną się karmelizować. Zalej całość winem i odparuj. Dodaj śmietankę i ponownie odparuj; uzyskasz konsystencję sosu. Dodaj pomidor krojony w kostkę, natkę, bazylię i przyprawy. Bagietkę pokrój w ukośne kromki i opiek w tosterze lub pod opiekaczem. Ciepłe grzanki natrzyj surowym czosnkiem. Przełóż kurki do miski lub na talerz i podaj z grzankami.



TRZY KROKI



1. Przygotuj składniki. Sparz i obierz ze skórki pomidory. Usuń nasiona, a miąższ pokrój w kostkę.



2. Zeszklij na maśle czosnek oraz cebulę. Dodaj kurki. Smaż. Zalej winem i śmietaną. Odparuj.



3. Dodaj pomidory, natkę, bazylię, przyprawy. Przełóż na talerz. Podawaj z grzankami.



▲ Adam Chrzastowski
Decydował, co lądowało na talerzach europejskich urzędników podczas polskiej prezydencji w Unii. Teraz karmi w swoich steakhouse'ach Ed Red, gdzie sezonuje mięso na sucho.