



Kurczak z Sosem Estragonowym



Dla 6 osób

Składniki

6 porcji piersi z kurczaka
75 g masła
25 g mąki
450 ml bulionu drobiowego
2 łyżki żywego Octu z Trawą Turówką Octovnia
2 płaskie łyżeczki musztardy francuskiej
1 łyżka posiekanego świeżego estragonu lub 1 płaska łyżeczka suszonego estragonu
50 g startego żółtego sera o wyrazistym smaku (np. Rubin)
150 ml śmietany kremówki 30%
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Wytrzyj mięso i osusz papierem kuchennym.

Roztop 50 g masła na patelni i dodaj kurczaka. Smaż na złoty kolor z obu stron, następnie zmniejsz ogień i duś przez około 20-25 minut do miękkości, raz obracając.

W międzyczasie, zrób zasmażkę topiąc pozostałe masło w rondlu, dodając mąkę i smażąc delikatnie przez 1 minutę, mieszając.

Zdejmij patelnię z ognia i stopniowo dodawaj bulion i ocet. Powoli doprowadź do wrzenia i gotuj dalej, ciągle mieszając, aż sos zgęstnieje.

Dodaj musztardę, estragon, ser i śmietanę. Dopraw solą i pieprzem i delikatnie podgrzej, nie doprowadzając do zagotowania.

Piersi z kurczaka odsącz na papierze kuchennym, a następnie przełóż na podgrzany półmisek. Polej sosem estragonowym i podaj.

