

Udka w sosie grzybowo-pomidorowym - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 5 udek z kurczaka
2. - 1 łyżeczka soli
3. - 2 łyżki rozdrobionego czosnku
4. - 0,5 szklanki czerwonego wytrawnego wina
5. - 2 łyżki octu winnego
6. - 3 pomidory
7. - 10 grzybów suszonych
8. - 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
9. - 2 łyżki posiekanego drobno czosnku + 1 ząbek do sosu
10. - 3 łyżki śmietany

Sposób przyrządzenia:

Grzyby zalać wrzątkiem na 10 min. (woda musi je przykryć). 2 łyżki czosnku i 1 łyżeczkę soli dokładnie wymieszać i włożyć pod skórkę udek. Patelnię Zeptera (2,7 l) przygotować do smażenia. Do rozgrzanego naczynia włożyć udka, przykryć, zdjąć ze źródła ciepła na 5 min. Następnie odkryć pokrywę, mięso odwrócić na drugą stronę, wlać wywar z grzybów, grzyby pokrojone w paseczki i gotować na małym źródle ciepła ok. 25 min. Po upływie tego czasu wlać wino rozmieszane z mąką ziemniaczaną, ocet, dodać pomidory pokrojone w kostkę bez skórki, rozdrobniony ząbek czosnku i dusić jeszcze 10 min. Pod koniec gotowania dodać śmietanę i doprawić solą. Podawać z ryżem .