

Соте із курки у винному соусі

Рецепт французької кухні - соте із курки у винному соусі. Соте (фр. saute) означає підскакувати - сковорідка для готування має бути настільки гаряча, щоби шматки курки шкварчали і підскакували на ній.

Інша версія значення французького saute - це перескакування температури при готуванні: спершу інтенсивне обсмажування на великому вогні, потім - тушкування у соусі на помірному вогні аж до повного приготування.

Соте готують із кусків м'яса птиці, риби, овочів та грибів, і все однаковим способом, описаним вище. Подають усі види соте під соусами, зазвичай тими, у яких готувалася страва. Гарніри до соте різні, але найбільш поширений - відварена або смажена картопля.

- 1 ціла курка
- 100 мл оцту із білого або червоного вина
- 4 зубчики часнику
- 1 чайну ложку томатної пасти
- 2-3 помідори
- 150 - 200 мл курячого бульйону
- оливкова олія, сіль, перець
- 1 букет «ґарні»* (лавровий лист, 2 гілки тім'яну, 3 гілки зеленої петрушки, гілка розмарину)

**Букет «ґарні» (фр. bouquet garni) - французький термін в кулінарії, означає букетик із сухих запашних трав, загорнутих у лаврове листя і перев'язаний кулінарною ниткою. Використовується як приправа до супів, бульйонів, тушкованих страв, соусів для поліпшення їх аромату та смаку. Обов'язково виймається зі страви перед її подачею на стіл.*

Курку добре промити й розділити на 8-10 шматків. Посолити та поперчити зверху.

Розігріти на великому вогні глибоку сковорідку, влити кілька ложок олії й

викласти половину шматків курки. Сковорідка має бути достатньо гаряча, щоби шматки курки шкварчали та підскакували на ній.

Якщо покласти забагато шматків нараз, то температура смаження впаде і не вдасться досягнути бажаного результату.

Ні в якому разі не перевертати курку, аж доки не обсмажиться до утворення золотистої та хрумкої скоринки. Обсмажити з обох боків і викласти шматки курки на таріль. Таким чином обсмажити й наступну половину курки.

Зі сковорідки злити утворений жир, повернути її знову на великий вогонь. Покласти розділені навпіл зубчики часнику і хвилинку їх обсмажити так, щоб підстрибували. Відразу влити винний оцет і відскребти частинки м'яса, які причепилися до дна сковорідки під час смаження – вони нададуть страві особливого смаку.

Зменшити вогонь і вварити оцет до значного зменшення в об'ємі. Страва не буде кислою, оцет лише надасть їй приємний терпкий присмак.

Повернути шматки м'яса на сковорідку, додати томатну пасту, нарізані кубиками помідори, букет «ґарні» і бульйон. Тушкувати 20-30 хв, час до часу перевертаючи м'ясо у сковорідці. Потрібно, щоби помідори розварилися, а соусу значно поменшало і він став густим.

Вийняти букет «ґарні», курку перекласти на таріль. Вимкнути вогонь, в соус додати масло і, помішуючи, розтопити його. Воно пом'якшить смак соусу. Це блюдо у "сільському" стилі, тому соус проціджувати не потрібно.

Шматки курки полити соусом і подавати до столу, прикрасивши зеленню петрушки.





