Курка по-мисливськи

Апетитні соковиті шматки курки легко готуються на кожен день в осінньо-грибну пору.

Курка по-мисливськи – це страва тосканського походження, дуже популярна в Італії, особливо у північних регіонах, також у Франції, і доволі часто зустрічається у Бельгії. Термін "по-мисливськи" походить зі способу приготування дичини у давнину. У наші дні в такий спосіб можна готувати курку. Рецепт доволі простий. Тушкована курятина надзвичайно апетитна і викликає особливі здивування від поєднання інгредієнтів. Цю страву можна подавати, як окремо, так і з картопляним пюре, рисом або смаженою картоплею.

- 4 курячих окости чи цілу курку шматками
- 300-500 г білих грибів чи печериць
- 100 г бекону
- 2 цибулі
- 2 зубчики часнику
- 2 моркви
- 500 г консервованих томатів
- букет «гарні» (букет духмяних трав – тім'яну, лавровий листок, розмарин)
- січена петрушка
- олія
- сіль, перець

У товсту каструлю для тушіння покласти 2 ложки олії і бекон та обсмажити до золотистого кольору. Вийняти бекон та відкласти.

Одразу в каструлі обсмажити з усіх боків шматки курки, посолити та поперчити.

Тим часом почистити моркву, цибулю, часник, гриби і порізати їх великими шматками.

До м’яса додати консервовані помідори, склянку води чи бульйону, обсмажений бекон та довести до кипіння і готувати 15-20 хв. Додати гриби, решта овочів і букет «гарні» та ще раз трішки посолити. Накрити кришкою і тушкувати 30 хв.

Якщо курка домашня то весь час приготування складатиме 90-120 хв.

Готову страву, перед тим як подавати, притрусити січеною петрушкою, на гарнір чудово смакуватиме відварений білий рис або картопля.