Куряче соте з травами

Пропонуємо Вам простий старовинний рецепт без спеціальних особливостей, який важко перевершити – обсмажена велика соковита курка приправлена розмарином, тимяном, шавлією й петрушкою.

Як виявилось – це класична повсякденна страва французького замку (Château du Fëy – 16 ст.) з сонячного пагорба Бургундії.

Рецепти можуть бути чудовою альтернативою подорожей. І хоч вони цілковито просякнуті історією в абсолюті підходять для сьогодення. З плином часу їх призабувають, та згодом вони повертаються на наші столи.

Коли готуєш курку у вині з додаванням різноманітних трав, виходить надзвичайний соус з насиченим багатим смаком.

Уявіть як апетитно виглядають золотисті шматочки курки посипані зеленню, политі вином, яке у процесі приготування випарюється, той запашний аромат, що зачаровує ваш нюх й пробуджує апетит. Ось воно – справжнє соте з курки на травах.

З французької Saute – це особливий спосіб приготування ніжних сортів м’яса у густому соусі.

Для приготування цієї страви Вам знадобиться спеціальна висока сковорідка для соте з плоским великим дном. Чим вища сковорідка тим чистішою буде ваша плита .

- 10 г вершкового масла
- 2 столові ложки оливкової олії
- 1 (1, 200 г)тушка курки
- 250 мл сухого білого вина
- 4 столові ложки нарізаних, свіжих трав (тимян, розмарин, петрушка, цибуля-шніт, кріп, естрагон, кінза)
- половина лимона

Тушку курки помити, просушити та розділити на порційні шматки.

Розігріти масло й олію у сковорідці для соте. Обсмажити шматки курки з усіх боків по 5 хвилин до коричневого кольору.

> *Якщо курка була дуже жирною, за бажанням, після обсмажування зайвий жир можна злити.*

> *Якщо усі шматки не поміщаються у сковорідку за раз, то можна обсмажувати частинами, щоб м’ясо не пустило сік й не тушкувалося, а гарно обсмажилось до золотистого кольору.*

Курку посолити та поперчити, влити вино й проварити декілька хвилин щоб випарувався алкоголь, накрити сковорідку кришкою, готувати 15-20 хв.

Трави промити, просушити й дрібно посікти. Посипати ними курку й тушкувати 15-20 хв доки куряче м’ясо не стане м’яким та ніжним.

> *Якщо рідина у соте википіла, можна підлити бульйону або води.*

На завершення, м’ясо вийняти зі сковорідки й перекласти на таріль, до соусу додати сік лимону, перемішати до однорідності й полити ним соте курки. Страва готова до споживання.

basil
Basilicum