

## KURCZĘCIA Z AGRESTEM I ANYŻEM

1 godz

### Lista składników:

1 kg skrzydeł kurczęcych – Kurczak Zagrodowy

1 kg agrestu

200 ml wina czerwonego

100 g cukru brązowego

5 gwiazdek anyżowych

Sól/pieprz

Smalec gęsi



Skrzydła podsmażamy na smalcu gęsim. Przygotowujemy karmel, poprzez powolne rozpuszczenie cukru brązowego na patelni. Agrest pokrojony na połówki wrzucamy na karmel. Zalewamy winem i dusimy często mieszając, po czym blendujemy i przepuszczamy przez sito. Następnie przekładamy do naczynia, do którego wkładamy również podsmażone skrzydła. Dodajemy anyż i dusimy pod przykryciem około 40 minut.