

POLEDWICZKI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO W CHRUPIĄCYM CIEŚCIE SEROWYM

1 godz

Lista składników:

1 pęczek natki pietruszki
1 ząbek czosnku
1/3 szklanki białego wina
½ cebuli pokrojonej w kostkę
100 g parmezanu
12 polędwiczek z piersi Kurczaka Zagrodowego
3 pomidory bez skóry
4 łyżki mąki pszennej
6 jajek
bazyli
oliwa z oliwek
pieprz
sól
tymianek



Z „rozkłóconych” jajek, posiekanej pietruszki i sera parmezan przygotować ciasto, miksując wszystkie składniki blenderem. Jeśli ciasto nie będzie wystarczająco gęste, należy dodać więcej sera. Przygotować sos: na rozgrzanej oliwie zeszklić cebulę, a następnie dodać czosnek, białe wino oraz pomidory. Gotować do momentu, aż wino odparuje, a sos zacznie gęstnieć. Całość doprawić do smaku świeżą bazylią, tymiankiem, solą oraz pieprzem. Umyte, oczyszczone i osuszone polędwiczki z Kurczaka Zagrodowego oprószyć solą oraz mąką, a następnie maczać w przygotowanym wcześniej cieście i smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Soczystego kurczaka w chrupiącym cieście podawać z makaronem połączonym z przygotowanym wcześniej sosem pomidorowym, liśćmi szpinaku, pomidorami suszonymi i prażonymi orzeszkami pini.