

PIJANE PODUDZIE KURCZAKA w PORACH

Składniki (na 3 - 4 porcje):

- 0.5 l jasnego piwa
- 8 szt podudzi z kurczaka
- 2 łyżki masła klarowanego
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 80 g suszonych pomidorów
- 2 małe pory
- 3 cebulki dymki
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- sól i pieprz (do smaku)

Wykonanie:

Podudzia umyć, osuszyć, odciąć torebki stawowe. Mięso natrzeć solą i pieprzem, odstawić. Cebulę obrać i pokroić w piórka.

Dymki umyć i drobno posiekać, białą część dołożyć do pokrojonej w piórka cebuli.

Por umyć i pokroić w półplasterki.

Czosnek obrać.

W garnku (który można włożyć do piekarnika) lub w dużym rondlu rozgrzać około 5 łyżek oleju rzepakowego, następnie dodać łyżkę masła i na rozgrzanym tłuszczu obsmażyć mięso z każdej strony do momentu, aż się zarumieni.

W międzyczasie suszone pomidory pokroić na mniejsze kawałki.

Obsmażonego kurczaka wyłożyć na talerz, nadmiar tłuszczu z garnka wylać.

W garnku po smażeniu kurczaka ponownie rozpuścić łyżkę masła i wrzucić cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek; smażyć około 2 - 3 minuty stale mieszając.

Po chwili zmniejszyć ogień i dodać pocięte w półplasterki pory. Poddusić wszystko przez około 2 minuty na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając.

Następnie dodać: 1 łyżeczkę suszonej bazylii, $\frac{1}{3}$ łyżeczki soli, suszone pomidory i zamieszać.

Na wierzchu ułożyć podudzia z kurczaka i zalać wszystko piwem. Gotować 5 minut na małym ogniu pod przykryciem.

Nagrzać piekarnik na 210°C.

Danie wstawić do piekarnika (ewentualnie przekładając uprzednio całość do naczynia żaroodpornego) i piec bez przykrycia około 45 minut (aż mięso będzie upieczone).

Pijane podudzie z kurczaka w porach podawać tuż po przygotowaniu, posypane zieloną cebulką.

Najlepiej smakuje z młodymi ziemniakami.

Smacznego!