

# Kurczak z brandy



**Trudność:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Czas przygotowania: 1g 45min , Czas gotowania: 40min

Całkowity czas: 2g 25min , Porcja: 4

**0** Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/kurczak-z-brandy>

## Przygotowanie

Kasztany gotuj w nieosolonej wodzie przez 1,5 godziny. Kurczaka natrzyj solą pieprzem. Podsmaż mięso na maśle z obu stron na złoty kolor. Przełóż do żaroodpornego naczynia i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 15 minut. Rognieć czosnek i wrzuć go na patelnię. Posmaż go i zalej brandy. Gotuj przez minutę, dolej bulion, wrzuć śliwki i kasztany. Gotuj przez 15 minut, aż połowa płynu odparuje. Na talerzu ułóż upieczonego kurczaka a obok owoce w sosie. Udokoruj wędzonym boczkiem i świeżymi ziołami.



### Porady dotyczące przepisu

Kurczaka można podawać z ziemniakami lub gotowanym ryżem.



## Składniki

- ✓ 4 piersi z kurczaka
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ 1 szczypta soli
- ✓ 1 szczypta białego pieprzu
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 100 ml Brandy
- ✓ 200 ml bulionu drobiowego
- ✓ 8 kasztanów jadalnych
- ✓ 4 plasterki boczku wędzonego
- ✓ zioła prowansalskie (lub inne)

## Kategorie

Całoroczne, Drób i królik, Mięso, Coś ekstra, Smakosz, Dania główne