

MARYNOWANE W TYMIANKU PODUDZIA Z KURCZAKA W SOSIE SEROWO-SZPINAKOWYM Z SUSZONYMI POMIDORAMI

Składniki na danie dla 4 osób za ok. 40 zł:

600 g podudzia z kurczaka

Marynata:

4 łyżki oliwy z oliwek

3 rozgniecione ząbki czosnku

kilka gałązek świeżego tymianku

sól, grubo mielony czarny pieprz do smaku

Sos:

2 pokrojone w kostkę szalotki

3 rozgniecione ząbki czosnku

100 ml białego wytrawnego wina

200 ml śmietany kremówki

100g ulubionego sera pleśniowego

garść pokrojonych suszonych pomidorów

200g świeżych liści szpinaku

sól, grubo mielony czarny pieprz, tymianek, gałka muskatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

Podudzia z kurczaka natrzeć wszystkimi składnikami marynaty, obsmażyć na patelni i odstawić.

Na tej samej patelni obsmażyć szalotkę z czosnkiem, wlać białe wino, po chwili śmietanę i zagotować. Następnie dodać pokruszony ser pleśniowy oraz pomidory suszone. Gdy sos zacznie gęstnieć dodać przygotowanego wcześniej kurczaka oraz szpinak, a całość doprawić do smaku. Gotowe podudzia z kurczaka w kremowym sosie podawać z domowymi kluskami oraz sałatką z rukoli i pomidorków cherry.