

# Chicken Marsala

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Chicken Marsala, ince tavuk göğsünü mantarlarla Marsala şarabı sosunda kızartılarak pişiren İtalyan Amerikan klasiğidir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Pişirme için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

### Sos için

- 300 gr Kültür mantar
- 2 diş Sarımsak
- 0.8 su bardağı Marsala şarabı
- 0.8 su bardağı Tavuk suyu

### Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Tavuk göğüslerini inceltip tuz ve karabiberle baharatlandırın.
- Tavuklarına ince bir tabaka halinde bulayın.
- Zeytinyağı ve tereyağına ısıttıktan sonra tavukları her yüzü 3 dakika kızartın.
- Mantarları dilimleyin, aynı tavada 6 dakika kızaran kadar pişirin.
- Sarımsak ekleyip 1 dakika çevirin, Marsala şarabı ve tavuk suyunu ekleyin.
- Sosu 8 dakika kızalttıktan sonra tavukları geri koyup 4 dakika pişirin.
- Kalan tereyağına soğan ekleyin, maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu fazla una boğmadan kaplamak sosun parlak ve hafif kızarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyađlı makarna, patates püresi veya sade pilavla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt