

Coq au Vin

Toplam 135 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 105 dk

4 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 18/10

Burgonya'nın şarapta ağzı pişen tavuk yemeği; mantar, soğan ve tereyağıyla yapılır.

Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı kırmızı şarap
- 250 gr Mantar
- 10 adet Arpacık soğan
- 40 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Tavuk suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurularak ve tuzla hafifçe ovun.
2. Tavukları tereyağında 3 dakika kızartın.
3. Mantar ve soğan aynı tencerede 6 dakika kavurun.
4. Unu serpip 2 dakika karıştırın, sos daha sonra topaklanmasın.
5. Şarap ve tavuk suyunu ekleyip tavuğu tencereye geri alın.
6. Yemeği kısık ateşte 85 dakika pişirin.
7. Sosu 5 dakika açığa çıkartıp maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce kızartırsanız rengi ve tadı bu karamelleşmeyle güçlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt