

Paris Tavuklu Coq au Riesling

Toplam 137 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 70 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Fransız usulü tavuklu coq au riesling, tavuk butları mantar, krema ve beyaz şarapla pişirerek yumuşak soslu bir bistro tabağı yapar.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but
- 300 gr Mantar
- 1 su bardağı Krema
- 1.5 su bardağı Beyaz şarap
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 300 gr Erişte

Yapılışı

- Tavuk butları tereyağında 8 dakika mühürleyin.
- Soğan ve mantar ekleyip 6 dakika soteleyin.
- Beyaz şarabı 15 dakika açık kaynatın.
- Kapağı kapalı 45 dakika tavuk yumuşayana kadar pişirin.
- Krema ekleyip 8 dakika koyulaştırın. Erişteyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Şarabı 15 dakika kaynatmak sosun alkol kokusunu uçurur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı, erişte veya patates püresiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten