

# Polonya Esintili Kremalı Tavuklu Erişte Tava

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Kolay ~326 kcal Açılış 8/10

Polonya esintili kremalı tavuklu erişte tava, Doğu Avrupa ev mutfağının pratik bir yorumu. Tavuk, soğan ve sarımsak tereyağında kavruluyor; krema ve dereotu Polonya mutfağının klasik bitirici ikilisi olarak yemeğe kimliğini veriyor.

## Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 220 gr Erişte
- 0.8 su bardağı Krema
- 2 su bardağı Su
- 1 orta adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 dal Taze dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Tavuk göğsünü 2 cm küpler halinde doğrayın tuz ve karabiberle baharatlayın.
2. Geniş tavada tereyağın eritilmesini, ince doğranmış soğanı orta ateşte 4 dakika pembeleştirin.
3. Ezilmiş sarımsak ekleyip 30 saniye çevirin; tavuk küplerini ilave edip yüksek ateşte 5 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar kavurun.
4. 2 su bardağı sıcak suyu dökün, kısık ateşte kapağı kapalı 8 dakika pişirin.
5. Erişteyi ekleyip karıştırmaya gerekirse yarım su bardağı sıcak su ilave edin; kapalı 5 dakika daha pişirin.
6. Kremayı ilave edin, kısık ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika koyulaştırın.
7. Ocak kapatıldıktan sonra dereotunu serpin; 2 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krema yüksek ateşte kesilebilir, ocağı kısık ateşe sürekli karıştırarak dereotunu ocak kapandıktan sonra ekleyin, aromasını çıkarın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında salatalık-yogurt salatası (mizeria) ve bir dilim çavdar ekmeği koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt