

Kurczak w parmezanie z sosem śliwkowo-goździkowym



Składniki:

- 1 Kurczak Kukurydziany (ok. 1,6 kg),
- 50 g tartego parmezanu,
- 1 łyżeczka przyprawy do kurczaka,
- sól, pieprz,
- 2 łyżki miękkiego masła,
- pół główki czosnku,
- 150 g śliwek suszonych,
- 10 goździków,
- 1 mała cebula,
- 1/2 szklanki wina z ciemnych winogron,
- 1/2 szklanki wywaru z pieczenia kurczaka,
- 3 łyżki śmietanki kremówki.

Sposób przygotowania:

Kurczaka myjemy, osuszamy i nacieramy masłem, a następnie solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka i parmezanem. Pieczemy przez 2 godz. w temp. 180°C w przykrytym naczyniu żaroodpornym. 20 minut przed końcem pieczenia odkrywamy pokrywę, by kurczak się przyrumienił.

Śliwki moczymy w winie przez 30 minut, a następnie razem z nim, goździkami i posiekaną drobno cebulą gotujemy na małym ogniu. Po ok. 15 minutach dolewamy wywar z pieczonego kurczaka, a tuż przed wyłączeniem palnika dodajemy śmietankę. Miksujemy wszystko na gładki sos, który podajemy z kurczakiem.