



## Kurki w sosie śmietanowym

20 sierpnia 2009

Jednym z naszych ulubionych weekendowych zajęć jest zbieranie grzybów. W moich okolicach zbiera się prawdziwki, podgrzybki, kanie, kozaki i kurki. Najwięcej radości sprawiają nam kanie – usmażone w cieście na patelni mają niepowtarzalny smak. Najczęściej jednak jemy kurki, bo można je kupić w sklepie, gdy nie zbierze się ich w lesie.

Grzyby im prościej zrobione, tym lepsze. We Włoszech je się na przykład carpaccio z prawdziwków: grzyby kroi się w cienkie plasterki, przyprawia solą, oliwą, cytryną, pieprzem i posypuje parmezanem. Nasz sos kurkowy do makaronu, polędwicy wołowej lub placków ziemniaczanych jest też ekstremalnie prosty.

### Składniki na 2 porcje:

- 250 g świeżych kurek
- 200 ml słodkiej śmietany (30-36%)
- 1 mała cebula cukrowa
- natka pietruszki
- masło
- oliwa z oliwek
- pieprz, sól do smaku

Przygotowanie:

1. Czyścimy kurki – my wrzucamy kurki do garnka z gorącą i mocno osoloną wodą i czekamy minutę, aż się namoczą. Mamy wrażenie, że dzięki temu grzyby same się oczyszczają, a na dnie garnka zostaje większość ziemi i piachu. Kroimy duże grzyby na mniejsze kawałki, małe pozostawiamy w całości.
2. Siekamy cebulę w bardzo drobną kostkę. Na patelni na maśle i oliwie szklimy cebulę i dodajemy grzyby. Dusimy je na małym ogniu tak długo, aż cała woda odparuje z patelni. Trwa to około 10-15 minut. Potem smażymy jeszcze około trzech minut.
3. Wlewamy śmietanę, dodajemy sól, świeżo zmielony czarny pieprz i pokrojoną natkę pietruszki. Czekamy, aż sos się zagotuje i zgęstnieje... voila! Gotowe.
4. Podajemy na ciepło z makaronem, plackiem ziemniaczanym lub z grillowanym pieczywem pszennym, chociaż na zimno też są genialne.

Ilu grzybiarzy, tyle przepisów. Możliwość ulepszenia sosu to na przykład dolanie pół kieliszka wytrawnego białego wina na patelnię do grzybów w punkcie drugim lub dodanie parmezanu do śmietany w punkcie trzecim. W Zen Jazz Bistro w Warszawie serwują kurki duszone w mleku kokosowym z pomidorami suszonymi, co wydaje się także być dobrą opcją. Zapraszam do eksperymentowania.