

Tradycyjny sos kurkowy

Klasyczny kurkowy sos ze śmietaną to prawdziwy rarytas, który choć raz zawitał chyba w każdym polskim domu. Trudno się temu dziwić – dobrze przygotowany **sos z kurkami** jest kremowy, delikatny i szalenie aromatyczny. Sos z tego przepisu można wyjadać łyżką! Szef kuchni poleca jednak wypróbować go w towarzystwie mięsa, makaronu, ryby lub kaszy. Jego sekretem jest dodatek wina oraz świeżego, pachnącego tymianku.

Sos kurkowy - składniki

(porcja dla 4-5 osób)

300 g świeżych kurek

4 g świeżego tymianku

30 g cebuli

ząbek czosnku

40 ml białego wina

400 ml śmietany 36%

1 łyżeczka miodu

20 g masła

posiekana natka pietruszki

sól

pieprz

Sos kurkowy - sposób przygotowania

1. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę i czosnek zeszklij na maśle.
2. Do cebuli dodaj umyte i oczyszczone kurki.
3. Smaż przez około 3 minuty, dodając łyżeczkę miodu.
4. Następnie wlej wino i poczekaj, aż odparuje.
5. Wlej śmietanę i gotuj na małym ogniu, aż do odparowania.
6. Pod koniec redukcji sosu dodaj tymianek, natkę pietruszki i dopraw do smaku solą i pieprzem.

Wskazówki szefa kuchni

- Większe kurki łatwo będzie oczyścić pędzelkiem.
- Najprostszy sposób na oczyszczenie kurek to włożenie ich do słoika, zalanie małą ilością wody, zakręcenie i energiczne potrząsanie słoikiem. Powinieneś szybko pozbyć się piasku.
- Zdarza się, że kurki mogą przy smażeniu wydobyć gorycz, wtedy łamiemy ją miodem.

Kremowe risotto z kurkami, bobem i groszkiem cukrowym

Fani bardziej nowoczesnej kuchni powinni zakochać się w tym **przepisie na kremowe risotto z kurkami**. Mamy tutaj bowiem prawdziwą eksplozję smaków – kurki, słodkawy groszek i sycący bób. Wszystko oczywiście jest sezonowe, więc tym bardziej warto korzystać, dopóki wszystkie składniki znajdziesz na wyciągnięcie ręki. Dodatkowo, który podbija smak dania, jest włoski ser grana padano. Można je podawać posypane prażonymi orzechami pinii lub orzechami nerkowca. To danie to aktualny hit w restauracji Moodro. Jeśli więc będziesz w Katowicach, koniecznie wypróbuj tego risotto w wykonaniu mistrzów.

Risotto z kurkami - składniki

(porcja dla jednej osoby)

100 g ryżu arborio
70 g świeżych kurek
50 g świeżego bobu
30 g groszku cukrowego
10 g cebuli
1 ząbek czosnku
30 ml białego wina
10 g sera grana padano
15 g masła
20 ml oliwy
Sól
Pieprz

Risotto z kurkami - sposób przygotowania

1. Na gorącej oliwie zeszklij cebulę i czosnek.
2. Dodaj ryż arborio, lekko praż.
3. Dolej wino i poczekaj, aż odparuje.
4. Wlać 400 ml wody lub wywar.
5. Gotuj przez chwilę na małym ogniu.
6. Na osobnej patelni przesmaż kurki (przez około 3 minuty). Dodaj ugotowany bób i zblanszowany groszek cukrowy.
7. Gdy ryż będzie już gotowy, dodaj przesmażone kurki z bobem i groszkiem.
8. Przypraw pieprzem i solą do smaku.
9. Nie gotując, dodaj masło i ser grana padano. Pomieszaj. Danie gotowe!

Wskazówki szefa kuchni

- Ryż arborio po ugotowaniu powinien być lekko kleisty. Największą jego zaletą jest dobre wchłanianie smaków.
- Ryż do risotto najlepiej przygotować na osobnej patelni.
- Niewątpliwą zaletą risotto jest to, że można go podawać z różnymi dodatkami i zawsze będzie dobrze smakowało. Kiedy sezon na kurki się skończy, warto wypróbować ten przepis z owocami morza.