

## Курица по-охотничьи

2011-07-07 23:36:17



Эта курочка, за время приготовления в пряном бульоне, приобретает просто божественный аромат, который не оставит равнодушным даже самого привередливого гурмана!

**Нам понадобится:** 1 тушка цыплёнка 100-150 мл. белого сухого вина 0,5 литра овощного или куриного бульона 1 крупная луковица (я взяла две, так как лук получается очень вкусный) 5-6 листиков шалфея (я взяла сухой шалфей, обязательно его купите, это отличная приправа!!!) 2 веточки розмарина (только листья) 2 ст.л. уксуса красного вина 2 ст.л. растительного масла 1 ст.л. сливочного масла 2 зубчика чеснока белый хлеб (для подачи, по желанию) морская соль свежемолотый чёрный перец

Тушку промываем, просушиваем бумажным полотенцем, разделяем на кусочки, солим и перчим.

Разогреваем сковороду с растительным и сливочным маслом, добавляем нарезанный полукольцами лук, кусочки курицы и шалфей, слегка обжариваем курицу с двух сторон.

Вливаем вино и на сильном огне его выпариваем, затем тушим до готовности под крышкой, примерно 45 минут, время от времени подливая бульон. Внимание, на данном этапе курица должна тушиться, а не жариться!

После этого кухню пришлось убирать не мало, вот она - обратная сторона медали. Мечтаю приобрести [измельчитель пищевых отходов](#), ещё один незаменимый помощник на кухне, на уровне с посудомоечной машиной! 😊

Тем временем растираем в ступке чеснок с солью и половиной розмарина, в конце вливаем уксус.



Добавляем соус в сковороду, увеличиваем огонь и выпариваем часть жидкости.

Подаём, например, на кусочках хлеба, присыпав розмарином и поливая оставшейся жидкостью со сковороды.

**Приятного аппетита!**

# Готовим вместе с Нямой

Курица по-охотничьи

Спасибо Юлии Высоцкой за рецепт

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)