

Kurczak z winogronami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Lekkie danie na obiad. Kurczak w winogronach..

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z indyka (kurczaka) - 60 dag
- jasne winogrona - 1 kiść
- ciemne winogrona - 1 kiść
- melon - 1/2 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- sherry - 1 kieliszek
- koperek -
- sól -
- grubo mielony czarny pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić na 4 porcje, lekko rozbić dłonią, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć w głębokim naczyniu, skropić sherry, odstawić do lodówki na 1-2 godziny.
2. Rozgrzać olej, mięso usmażyć z obu stron, zdjąć, trzymać w cieple.
3. Na maśle podsmażyć winogrona, wlać marynatę, chwilę poddusić, wyłożyć na mięso.
4. Melon pokroić w kostkę, ułożyć na mięsie, posypać koperkiem, od razu podawać.