Filet z kurczaka na parze w sosie pieczarkowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 50 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
- tarcza
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - 150 g pieczarek umyć, większe pokroić na mniejsze kawałki, 2 ząbki czosnku i 80 g cebuli obrać, cebule przekroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - Filety z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić po skosie w plastry ok 1,5 cm grubości, włożyć do miski. Dodać 20 g octu jabłkowego, wymieszać z kurczakiem. W miseczce zmieszać przyprawy: 1 łyżeczkę curry, 1 łyżeczkę papryki słodkiej wędzonej, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki rozmarynu, wymieszać. Posypać każdego fileta mieszanką. Ułożyć kurczaka w naczyniu do gotowania na parze. Odstawić.

Krok 3 - Do naczynia miksującego nr 1 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia na plasterki. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić 150 g pieczarek 2 ząbki czosnku i 80g cebuli wkładając do otworu w pokrywie i w razie potrzeby popychać popychaczem - czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki zgarnąć pieczarki ze ścianek dzbanka, dodać 25 g oleju. Założyć mieszadło. Zamknąć

pokrywkę, otworzyć zaślepkę, poddusić - temperatura - 95˚C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć cebulę ze ścianek, dodać 1 łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu, wlać 500 g wody, dodać 2 liście laurowe, 3 kulki ziela angielskiego. Zamknąć pokrywkę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura 100˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - W miseczce wymieszać 25 g mąki pszennej ze 100 g śmietanki 18%.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka z pieczarkami, wlać śmietanę z mąką, wsypać 0,5 pęczka posiekanej świeżej natki pietruszki. Zamknąć pokrywkę, otworzyć zaślepkę. Gotować – temperatura 100˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 8 - Zdjąć naczynie i odstawić.

Krok 9 - Do naczynia miksującego nr 2 wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z filetami z kurczaka, przykryć pokrywą. Gotować na parze – czas 20 minut (gotowanie na parze).

Krok 10 - Zdjąć pojemnik, mięso kurczaka wyłożyć na talerze, polać sosem pieczarkowym. Podawać np. z kaszą gryczaną i kiszonymi ogórkami.