

Burgonya Coq au Vin

Toplam 125 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 90 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal

Coq au vin, tavuk parçalarını kırmızı şarap, mantar, arpacık soğan ve pastırma ile yavaş pişiren derin aromalı bir Fransız tenceresidir.

Malzemeler

- 1.2 kg Tavuk but
- 3 su bardağı kırmızı şarap
- 300 gr Mantar
- 250 gr Arpacık soğan
- 120 gr Pastırma
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Tavuk suyu

Yapılış

- Tavuk parçalarını tencerede 10 dakika kızartın.
- Pastırma arpacık soğan ve unu tencerede 5 dakika çevirin.
- Şarap ve tavuk suyunu ekleyip tavuğu geri alın.
- Kısık ateşte 60 dakika tavuk yumuşayana kadar pişirin.
- Mantarları tereyağında soteleyip son 10 dakikada tencereye katın.

PÜF NOKTASI

Mantarın son bölümde eklemek sos içinde lastikleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi veya tereyağlı erişteyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt