

Chicken Marsala

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Chicken Marsala, ince tavuk göğsünü mantarlarla Marsala şarabı sosunda kızartılarak pişiren İtalyan Amerikan klasiğidir.

Malzemeler

Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Pişirme için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Sos için

- 300 gr Kültür mantar
- 2 diş Sarımsak
- 0.8 su bardağı Marsala şarabı
- 0.8 su bardağı Tavuk suyu

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Tavuk göğüslerini inceltip tuz ve karabiberle baharatlandırın.
- Tavuklarına ince bir tabaka halinde bulayın.
- Zeytinyağı ve tereyağına ısıttıktan sonra tavukları her yüzü 3 dakika kızartın.
- Mantarları dilimleyin, aynı tavada 6 dakika kızaran kadar pişirin.
- Sarımsak ekleyip 1 dakika çevirin, Marsala şarabı ve tavuk suyunu ekleyin.
- Sosu 8 dakika kızalttıktan sonra tavukları geri koyup 4 dakika pişirin.
- Kalan tereyağına soya yedirin, maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu fazla una boğmadan kaplamak sosun parlak ve hafif kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyađlı makarna, patates püresi veya sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt