




Kurczak w sosie balsamicznym

Pyszne danie drobiowe z multicookera

 Czas na High: 0-

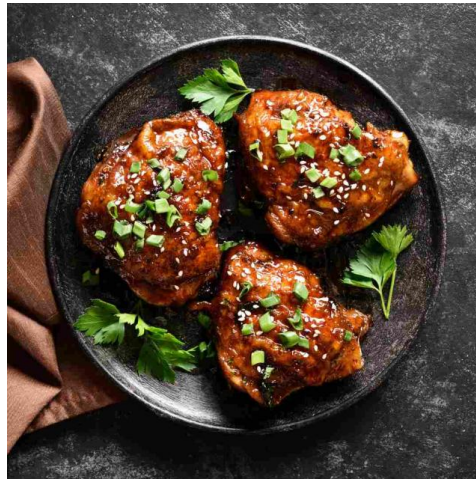
 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1/2 szklanki bulionu z kurczaka
- 1/4 szklanki cydru jabłkowego lub soku
- 1/4 szklanki octu balsamicznego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/2 łyżeczki papryki
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 4 udka z kurczaka z kością, usunięta skóra
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki uniwersalnej
-



Wykonanie:

1. W małej misce wymieszaj 9 pierwszych składników.
2. Umieść kurczaka w misie multicookera zalej mięso bulionem. Zamknij pokrywę zamknij zawór zwalniający ciśnienie. Ustaw wysokie ciśnienie na 10 minut.
3. Pozostaw na 10 minut do naturalnego uwolnienia ciśnienia, a następnie szybko uwolnij pozostałe ciśnienie. Wyjmij kurczaka i trzymaj w ciepłe. Odsącz tłuszcz z płynu z gotowania.
4. W małym rondelku rozpuść masło i wmieszaj mąkę do uzyskania gładkiej konsystencji. Stopniowo dodawaj płyn z gotowania. Gotuj i mieszaj, aż sos zgęstnieje, 2-3 minuty. Podawaj z kurczakiem.