

PIERŚ KURCZAKA Z KAPARAMI

Składniki:

- piersi z kurczaka
- mąka
- olej
- masło
- szczypiorek
- łyżeczka [kaporów](#)
- białe wino
- brandy
- gęsta śmietana
- natka pietruszki
- bulion
- [estragon](#), [pieprz](#), sól

Wykonanie:

Piersi kurczaka obtoczyć w mące i dusić na oleju z dodatkiem masła przez ok. 3 min., przewracając na drugą stronę w międzyczasie. Następnie dodać szczypiorek i kapary i dusić kolejne 5 min. Zdjąć piersi z patelni, wlać 4 łyżki brandy, gotować na wolnym ogniu aż połowa wyparuje, dodać po 8 łyżek bulionu i wina, podgotować chwilę i dodać 10 łyżek śmietany. Wtedy włożyć piersi, doprawić do smaku i dusić ok. 5 min. na wolnym ogniu. Posiekaną natką udekorować mięso na talerzu. Podawać z ryżem lub makaronem.