Test3 - revised

Ingredienser

♥ 1200 g kyllinglår (600 g overlår og 600 g klubber)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 250 g aromasopp
♥ 1 gulrot
♥ 1 rød paprika
♥ 1 grønn paprika
♥ 3 dl rødvin (se tips)
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (se tips)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 bunt frisk timian
♥ 100 g sorte oliven (avrent vekt)
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt frisk persille

Servering:
♥ 500 g pasta (se tips)
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Finn også frem en traktørpanne med litt høye kanter, og som tåler å settes i stekeovnen.

Stek kyllingstykkene i stekepanne med olivenolje. Bruk nokså høy varme og la kyllingstykkene få god stekeskorpe. Ikke stek for mange stykker av gangen. Jeg brukte her 600 g kylling overlår og 600 g kyllingklubber som jeg stekte hver for seg. Dersom du kjøper hele kyllinglår, kan du gjerne skjære dem i to før du steker dem. Krydre kyllingstykkene med kvernet salt og pepper underveis i stekingen. Legg de stekte kyllingstykkene til side.

Tips

♥ Det sies at **Pollo alla cacciatore** lages med rødvin i Sør-Italia og med hvitvin i Nord-Italia. Jeg brukte rødvin her. Du kan bruke kyllingkraft i stedet for vin dersom du ønsker det, men da bør du også smaksette gryten med litt rødvinseddik eller balsamicoeddik for å få litt syre i sausen.

♥ Bruk hermetiske tomater av god kvalitet. Det har en del å si for smaken. 400 gram tilsvarer 1 boks. Hvis du bruker mer ordinær type hermetiske tomater, kan det være godt å smake til sausen med en liten klype sukker.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/test3-revised