Kurczak dyniowy w kremowym sosie z szałwią

Delikatny kurczak w aksamitnym sosie z dyni, śmietanki i aromatycznej szałwii. Jesienny comfort food, który świetnie smakuje z makaronem, gnocchi lub puree ziemniaczanym.

Czas na High: 3–4 godz
Czas na Low: 6–7 godz
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki

- 700 g filetów z udek kurczaka
- 500 g dyni Hokkaido
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 200 ml bulionu drobiowego
- 150 ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 6–8 listków świeżej szałwii
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- sól
- świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka oliwy

Wykonanie:

Dynię pokrój w kostkę, cebulę w piórka, a kurczaka na większe kawałki. Umieść wszystko w misie Crock-Pota, dodaj czosnek, bulion, tymianek, gałkę muszkatołową, sól i pieprz. Gotuj przez 6–7 godzin na LOW lub 3–4 godziny na HIGH. Pod koniec gotowania dodaj śmietankę i posiekaną szałwię. Wymieszaj i gotuj jeszcze około 20 minut. Podawaj z gnocchi, makaronem albo puree.