

# Pieczeń z ligawy po florencku z sosem kurkowym



## Składniki

1 kg - ligawa  
1/2 łyżka -  
drobnoziarnista sól  
morska  
4 łyżeczka - świeża  
lawenda  
2 łyżeczka - rozmaryn  
3 szt. - sproszkowany liść  
laurowy  
1 łyżeczka - nasiona  
kopru włoskiego  
2 szt. - ziarno jałowca  
3 łyżka - oliwa z oliwek  
400 g - kurki  
1 szt. - cebula  
100 ml - śmietanka  
kremówka  
2 szt. - ząbek czosnku  
3 łyżka - masło  
1 garść - posiekana natka  
pietruszki  
2 łyżeczka - estragon  
1/2 szt. - sok z cytryny  
1 szczypta - sól morska,  
pieprz czarny do smaku

## Opis wykonania

Dzisiaj zabieram Was do słonecznej Toskanii, to właśnie stamtąd pochodzi inspiracja na to danie :)

Pierwsze co należy zrobić, to wszystkie ziarniste składniki zmiażdżyć w moździerz i dodać reszty składników. Do tak przygotowanej marynaty wkładamy mięso i zostawiamy na noc, aby nabrała smaku i aromatu. Następnego dnia nagrzewamy piekarnik i pieczemy w 180°C przez około 1,5 godziny aż do kruchości. W międzyczasie przygotowujemy sos kurkowy. Grzyby przelewamy chłodną wodą, oczyszczamy i osuszamy. Następnie cebulę kroimy w kostkę, czosnek przepuszczamy przez praskę i szklimy na tłuszczu. Dodajemy rozpuszczone masło, oliwę, kurki i chwilę dusimy. Wlewamy śmietanę, dodajemy posiekaną natkę pietruszki, przyprawy i dusimy przez kolejne 10 minut. Doprawiamy do smaku i wlewamy sok z cytryny. Mięso polewamy sosem. Smacznego!