

Duszony kurczak

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne danie z drobiu

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- białe wytrawne wino - 1 szkl.
- mielony kminek - 1/4 łyżeczka(i)
- mielona kolendra - 1 łyżka(i)
- ostra mielona papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- ząbki czosnku - 2 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka podzielić na porcje, natrzeć roztartym z solą czosnkiem, skropić sokiem z cytryny, „obsmażyć” na maśle i przełożyć do rondla. Wsypać kolendrę, kminek, paprykę, dodać drobno posiekaną cebulkę, skroić wodą i dusić kilka minut. Potem wlać wino i dusić ok. godziny. Podawać z ryżem lub makaronem.

Jak podawać?

z ryżem lub makaronem