

Aromatyczna potrawka z kurczaka ze smażoną papryką - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udek z kurczaka,	1 kg
pokrojone w kostkę cebulę	2 szt
pokrojone w plastry ząbki czos	4 szt
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	3 łyżki
rosołu z kury KUCHARZEK	500 ml
pęczek natki pietruszki	1 szt
plastrów czerwonej papryki.	6 szt
jogurt gęsty	4 łyżki
olej rzepakowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udka z kurczaka natrzeć przyprawą kebab-gyros połączoną z olejem.
- KROK 2 Udka usmażyć na złoty kolor.
- KROK 3 Dodać cebulę i czosnek, zalać rosołem, dusić do miękkości ok. 40 minut.
- KROK 4 Następnie dodać pokrojoną w dużą kostkę czerwoną paprykę i całość doprawić do smaku.
- KROK 5 Podawać z jogurtem i posiekaną natką.