

gulasz z kurczaka z pomidorami



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 1/4 kg
sok z cytryny	1 szt.
Cynamon mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

skład: 1/4 łyżeczki mielonych goździków, sol, pieprz, 5 łyżek oliwy z oliwek, 6 dużych pomidorów, 2 szklanki wody.

Sok z cytryny wymieszać z goździkami, cynamonem, solą i pieprzem. Umyć i oczyścić kurczaka, odzielić od kości, i pozbawić skóry. Natrzeć mięso przyprawami, odstawić na 30 min. W rondlu rozgrzać oliwę, włożyć kurczaka, smażyć do zrumienienia. Wyjąć mięso z rondla, przełożyć na talerz. Pomidory sparzyć, obrać ze skórek, posiekać, włożyć do rondla, w którym smażył się kurczak. Zalać je gorącą wodą, dusić tak długo, aż wytworzy się sos. Kurczaka przełożyć do pomidorów, ostrożnie wymieszać, przykryć i dusić, aż mięso będzie miękkie.