

Kurczak w sosie z ostrych papryczek



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

papryczka chili

orzechy włoskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1,5 - 2 kg ćwiartek z kurczaka, ok. 3 szklanek bulionu z kurczaka, 1/4 szklanki oleju, 2 posiekane średnie cebule, 2 roztarte ząbki czosnku, 2 szklanki świeżych okruszków z chleba, 2 szklanki mleka, 8 ostrych papryczek, 2 średnie posiekane pomidory bez pestek, 10 dag mielonych orzechów włoskich, sól, pieprz, pół szklanki startego parmezanu.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka zalać bulionem i gotować do miękkości. Ostudzić, obrać ze skóry i kości. Pokroić na mniejsze porcje. Bulion zachować. Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebulę z czosnkiem. Okruszki chleba zalać mlekiem i zmiksować. Wymieszać z cebulą i czosnkiem. Dodać mielone orzechy. Zmiksować papryczki i pomidory. Dodać do masy chlebowej. Doprawić solą i pieprzem i gotować przez 5 minut. Do sosu dodać kurczaka, szklankę bulionu i ser. Podgrzać. Podawać z ziemniakami, jajkami na twardo i czarnymi oliwkami.