

## Kurczak z bananami



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczak (ok. 1,2 kg)</b>	1 szt
<b>szklanki białego wytrawnego wina</b>	0,5 szklanki
<b>oliwy</b>	4 łyżki
<b>łyżki</b>	2 łyżki
<b>banan</b>	4 szt
<b>imbir</b>	1 łyżeczka
<b>rum</b>	1,5 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzenie:

Kurczaka pokroić na 6-8 części i obsmażyć na oliwie. Doprawić pieprzem i solą, zalać rumem i zapalić. Gdy płomień zgaśnie wlać wino, wsypać imbir i dusić na małym ogniu 40 min. Banany przekroić na pół i obsmażyć na maśle. Kurczaka podawać z kawałkami bananów i ryżem ugotowanym na sypko.