

## Przepis dnia II, odc. 2. Aromatyczny kurczak z kurkumą i orzechami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>udko z kurczaka</b>	8 szt. (bez skóry i ości)
<b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b>	2 szt. (posiekane w kostkę)
<b>rosół z kury Kucharek</b>	500 ml
<b>Kurkuma mielona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>kolendra</b>	1 pęczek
<b>cytryna</b>	1 szt. (lub limonka)
<b>śmietana kremówka</b>	500 ml
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	(do smaku)
<b>orzechy nerkowca</b>	4 łyżki (uprażone)
<b>ryż</b>	(ugotowany)

#### Marynata

<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Kurkuma mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i oczyszczone udźce z kurczaka pokroić, natrzeć wszystkimi składnikami marynaty i odstawić do lodówki na 1 godzinę.
- KROK 2 Do rozgrzanego garnka wlać olej, dodać kawałki kurczaka i dokładnie obsmażyć z każdej strony. Następnie dodać cebulę, startą skórkę z cytryny lub limonki, ostrą czerwoną paprykę i rosół.
- KROK 3 Całość dusić około 20 minut, wlać śmietanę i dusić do miękkości.
- KROK 4 Tak przygotowanego pikantnego kurczaka doprawić do smaku przyprawami w tym kukrumą. Posypać świeżo siekaną kolendrą.
- KROK 5 Podawać z ryżem i prażonymi orzechami nerkowca. Smacznego!