

Remanent z lodówki w piekarniku.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	3 szt
cebula	3 szt
ząbek czosnku	5 szt
imbir	5 plasterków
marchewka	5 szt
ziemniaki	10 szt
seler naciowy	2 łodygi
ananas świeży	3 plastry
przyprawa do kurczaka	
przyprawa do potraw Kucharek	
trawa cytrynowa	
rozmaryn świeży	
pieprz	
olej do smażenia	
bulion drobiowy	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kurczaka pokroić w grubą kostkę. Doprawić przyprawą do drobiu, odstawić na 0,5 godziny,

- KROK 2 następnie przesmażyć na oleju. Ułożyć w naczyniu w którym będziemy piec w piekarniku. Na tym samym tłuszczu przesmażyć całe ząbki czosnku, pokrojony na plasterki imbir i cebulę w dużych cząstkach. Całość dołożyć do kurczaka.
- KROK 3 Następna czynność to krótkie przesmażenie ziemniaków,
- KROK 4 marchewki
- KROK 5 marchewki i selera naciowego, dołożenie wszystkich tych składników do kurczaka, doprawienie przyprawą do dań Kucharek i pieprzem
- KROK 6 Na ziemniaki położyć dwie gałązki rozmarynu i na górze rozłożyć pokrojony w kostkę ananas.
- KROK 7 Całość posypać trawą cytrynową, podlać bulionem, przykryć pokrywą albo folią i piec 40 minut w temp. 190 oC.