

Udka kurczaka w sosie śliwkowym



ENTERS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	4 szt
cebula	3 szt
suszone śliwki	10 dag
sok jabłkowy	1/2 szklanki
imbir	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki moczymy w soku z jabłek. Natarte solą udka podsmażamy na patelni na rumiano i odkładamy do rondla. Na pozostałym oleju smazymy cebulkę pokrojoną w piórka i układamy na wierzchu udek, posypujemy przyprawami i namoczonymi sliwakmi. Podlewamy sokiem, w którym moczyły się śliwki i dusimy całość ok 25 min pod przykryciem, aż udka stana się miękkie.

Porcje układamy na polmisku, sos przecieramy przez sito - gdy jest zbyt mocny- rozprowadzamy łyżką wody lub słodkiej smietanki. Polewamy porcje mięsa sosem. Można podawać z makaronem lub ziemniakami.