

Filet z kurczaka z ziemniakami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	50 dag
ziemniaki	50 dag
cebula	1 szt
czosnek	2 zabki
bakłażan	1 szt
kolendra Prymat do smaku	2 łyżki
przyprawa do gyrosa	2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
kostka rosołowa	2 szt
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawą do gyrosa i 2 łyżkami oleju. Odłożyć do lodówki na 1 godz. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i gotować 10 minut w wodzie z dodatkiem 1 kostki rosołowej. Na patelni rozgrzać pozostały olej i zrumienić mięso. Następnie dodać posiekaną cebulę, obrany i pokrojony w kostkę bakłażan, drobno posiekany czosnek, chwilę poddusić. Wszystko włożyć do rondla, oprószyć solą i pieprzem podlać 1 szklanką rosołu z pozostałej kostki i dusić pod przykryciem do miękkości. Podawać z surówką, posypane kolendrą.