

udka na ostro z ananasem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	4
ananas z puszki	
papryka	3
kilka kropel sosu z chilli	
oliwa	5 łyżek
cytryna	1
cukier	1 łyżka
sok z cytryny	1/2
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na patelni obsmażyć z obu stron kurczaka. Następnie dodać pokrojoną w cienkie paseczki paprykę i chilli smażyć chwilę. Cytrynę porządnie umyć i wraz ze skórką pokroić w cienkie plasterki. Dodać do kurczaka razem z pokrojonym ananasem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i posypać cukrem. Podgrzewać aż powstanie karmel. Następnie dodać sok z cytryny i doprawić do smaku.