

kurczak czereśniak



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

średni kurczak	1
cebula biała	2
drobiowy rosół	1 szklanka
olej	4 łyżki
Goździki całe Prymat	4
cynamon	1 łyżka
szczypta cukru	
sól, pieprz	
tłuszcz do smażenia	
czereśnie	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kurczak podzielić na 8 lub 16 kawałków, natrzeć solą i pieprzem. odstawić na pół godziny. cebule drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu, wrzucić kawałki kurczaka i lekko obrumienić, stale mieszając. zalać rosółem, dodać pozostałe przyprawy i dusić na małym ogniu. dodać czereśnie i zagotować na małym ogniu, ewentualnie doprawić. jeśli sos okazał by się zbyt rzadki, można go zagęścić, np. łyżeczką mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w odrobinie zimnej wody.