

Kurczak duszony z pomidorami i czosnkiem



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podudzia z kurczaka	4
puszka pomidorów w zalewie	1
pieczarek	500 g
drobno posiekane ząbki czosnku	4
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
białe wino	100 ml
łyżka oregano	1
łyżeczka tymianku	1
Liść laurowy suszony Prymat	2
olej do smażenia	100 ml
sól, pieprz, cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka doprawiamy solą, pieprzem, oregano i tymiankiem i odstawiamy na minimum 2 godz. w chłodne miejsce. Następnie kurczaka przesmażamy na oleju z obu stron na złoty kolor. Dodajemy cebulę, czosnek, liść laurowy i smażymy około 10 min. Dodajemy oczyszczone i pokrojone w plastry pieczarki i smażymy kolejne 5 min. Po tym czasie dolewamy wino, a po 10 min pomidory i całość dusimy 15-20 min. Przed podaniem przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru i posypujemy natką pietruszki.