Tażin z kurczaka

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
cebula	2 szt
marchewka	2 szt
miód	1 łyżka
cytryna	1 szt
natka pietruszki	1 pęczek
oliwa	0,3 szklanki
rozdrobniony czosnek	3 ząbki
cynamon Prymat	1 szczypta
imbir	1 szczypta
rosół z kury Kucharek	1 szklanka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	0,5 łyżeczki
oliwki	2 łyżki
kurkuma	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, osączyć, zdjąć skórę i wytrybować kości, a mięso pokroić w spore kawałki. Połączyć składniki marynaty, wymieszać i połączyć z kawałkami mięsa. Odstawić na 30 minut. Cebule pokroić w piórka, obraną marchewkę w półplasterki. W dużym rondlu z grubym dnem rozgrzać oliwę partiami obsmażyć mięso, potem warzywa. Do mięsa i warzyw dodać miód i gorący bulion z rosołu drobiowego Kucharek, garnek przykryć i dusić na małym ogniu 40 minut. Następnie dodać oliwki, posiekaną natkę pietruszki, skórkę startą z cytryny i dusić jeszcze 15 minut. Tanin podawać z kuskusem lub pszennym pieczywem.