Kurczak w papilotach

ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
pomidory	50 dag
czosnek	3 ząbki
olej	3 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
słonina	8 plastrów
natka pietruszki	1 łyżeczka
tymianek	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na 8 porcji. Każdą porcję posypać ziołami, solą i pieprzem. Owinąć w słoninę lub boczek, spiąć wykałaczką i zrumienić na oleju ze wszystkich stron. Przełożyć do garnka, dodać obrane i pokrojone pomidory oraz czosnek, i dusić na małym ogniu 45 min. Doprawić solą i pieprzem. Podawać posypane natką pietruszki z ryżem ugotowanym na sypko lub ziemniakami z wody.