

Kurczak z bananami



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1,2 kg
banan	4 sztuki
rum	1 1/2 łyżki
oliwa	4 łyżki
masło	2 łyżki
sól	- -
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
wino białe wytrawne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić na 6-8 części i obsmażyć na oliwie. Doprawić pieprzem i solą, zalać rumem i zapalić. Gdy płomień zgaśnie wlać wino, wsypać imbir i dusić na małym ogniu 40 min. Banany przekroić na pół i obsmażyć na maśle. Kurczaka podawać z kawałkami bananów i ryżem ugotowanym na sypko.