

kurczak "piwejro" z prodiża....



ZIUTULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kurczak (cały)	1 sztuka
curry	1 łyżka
Kolendra cała Prymat	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
pieprz mielony	1 łyżeczka
przyprawa do potraw	1 łyżka
olej	4 łyżki
ziele liść	- po 3 sztuki
piwo mocne	1 puszka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	- do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 **kurczaka umytego przeciąć tylko od strony piersi na pół i rozłożyć go na płasko - z jednej strony natrzeć papryką ostro słodką i jarzynką - z drugiej strony natrzeć curry, czosnkiem pieprzem, kolendrą, skropić trochę magi i włożyć do włączonego prodiża z olejem i piec ok 30 minut - można raz obrócić kurczaka (mam prodiż grzałka góra/dół i nie muszę tego robić)**
- KROK 2 **pokrywę prodiża zdjąć i wlać pomału "mocne" piwo całą puszkę i piec około 20 minut pare razy polewając kurczaka po całości piwnym sosem**
- KROK 3 kurczak jest smaczny w smaku i na ciepło i na zimno... wywar przelać do garnuszka i dwoma kromkami chleba zagęścić sos.....SMACZNEGO!!!!

