

Kurczak w pomarańczach z granatem



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

sok z dużej pomarańczy

białego wytrawnego wina 0,5 szkl

sól

pieprz

rozmaryn

czosnek

oliwa

imbir starty 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, dodać sól, pieprz, rozmaryn i rozgnieciony czosnek. Odstawić na kilka godzin do lodówki.

Kurczak obsmażyć na oliwie z imbirem. Podlać winem. Dodać sok z pomarańczy i pestki granatu. Dusić ok. 10 minut. Podawać z żółtym ryżem i białym winem.