

Kurczak pieczony z pomidorowo - paprykowym sosem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

papryka

sos pomidorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 średni kurczak, 1 duża cebula pokrojona w plasterki, 1 duża papryka, kilka posiekanych ząbków czosnku, 3/4 szklanki sosu pomidorowego, 3 łyżki cukru, sól, limonka lub cytryna, olej.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka umyć, podzielić na porcje, natrzeć limonką i posolić. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni. W brytfannie rozgrzać olej i włożyć do niej kawałki kurczaka. Wstawić do piekarnika. W międzyczasie wymieszać czosnek, cukier, sos pomidorowy i sól. Chwilę gotować razem, a następnie dodać plastry cebuli i pokrojoną na kawałki paprykę. Kiedy kurczak zacznie się rumienić wyjąć go z piekarnika. Usunąć olej, a zamiast niego wlać sos. Włożyć ponownie kurczaka i piec ok. 20 minut. Podawać z ryżem.