

Kurczak z ananasem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

ananas świeży

czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1,5 - 1,8 kg kawałków kurczaka, 1 świeży posiekany wraz z sokiem ananas o wadze ok. 60 - 70 dag, 2 posiekane średnie cebule, 2 posiekane ząbki czosnku, 2 goździki, 2,5 cm laska cynamonu, 2 liście laurowe, pół szklanki oliwy, pół szklanki octu winnego, pół szklanki wytrawnej sherry, 2 posiekane pomidory bez pestek, sól, pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka umieścić w dużym rondlu. Dodać pozostałe składniki. Gdyby było za mało płynu to podlać rosołem i całość dusić 45 minut. Wyjąć kurczaka i trzymać w cieple. Sos gotować do zgęstnienia przez ok. 15 minut. Kurczaka podawać z ryżem polanego sosem.