

Szatański kurczak



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt.
kolendra suszona	1 łyżeczka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
sól, pieprz	
sok z cytryny	
cząber	1 łyżeczka
herbata	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podzielić na, skropić sokiem z cytryny, posypać przyprawami i obtoczyć w ziołach. Zawinąć w folię spożywczą i umieścić w lodowce przynajmniej na 1 godzinę. Wyjąć, kawałki mięsa obsmażyć na złoty kolor w gorącym tłuszczu, dolać zaparzoną herbatę i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 30 minut.