

Kurczak cebulowo-porowy



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
cebuli	2 szt.
pora	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić na plastry. W naczyniu wymieszać pokrojone w drobną kostkę cebule, pokrojonego pora, sól, pieprz czarny, pikantną przyprawę do kurczaka, 2 łyżki sosu chili z ananasem i 2 łyżki oliwy z oliwą. Dodać mięso, wymieszać, przykryć folią do żywności i pozostawić w chłodnym miejscu przez 24 godziny.

Następnego dnia całość przełożyć na patelnię i podsmażyć, aż mięso będzie miękkie. Podawać z pieczonymi ziemniakami.