Kurczak duszony borowikowo ziołowy

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podudzie z kurczaka	8 szt
pieprz kolorowy	do smaku
płatki chili	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
oliwa	2 łyżki
sól czosnkowo ziołowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podudzia umyć i osuszyć.
Posypać wszystkimi przyprawami, chwile przemieszać i odstawić na 30 minut.
Na głębokiej patelni rozgrzać oliwę, włożyć mięso i podsmażać na złoty kolor z obu stron.
Gdy podudzia są ładnie przysmażone przewrócić ładniejszą stroną go góry, podlać odrobiną wody i dusić na małym ogniu do miękkości.