Sojowy kurczak w gorącej salsie

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

duze nogi kurczaka	2
duże cebule	2
masla lub innego tluszczu	3 lyzki
po jednej, malej papryce zielonej i czerwonej,	
pieczarek	350 g
puszka krojonych, obranych pomidorów	400 g
Przyprawa uniwersalna kucharek. (ok 1,5 lyzeczki) lub Przyprawa do zup Kucharek-e	
sos sojowy	2 łyżki
ketchup	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
musztarda	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje kurczaka umyc i osuszyc. Czosnek obrac, pokroic w drobna kosteczke. W szklance przygotowac marynate, dodac czosnek, dobrze wymieszac - bedzie gesta - i posmarowac nia kurczaka, odstawic do lodówki na kilka godzin. Pieczarki obrac i pokroic w kostke, warzywa obrac, umyc i pokroic w kosteczke. Na patelni rozgrzac 3 lyzki tluszczu i wrzucic cebule, pieczarki i papryke, chwile podsmazyc, dodac sól, pieprz, papryke, sos sojowy, gdy cebule zacznie delikatnie sie szklic, zalac pomidorami, zagotowac, dodac vegete lub maggie, i doprawic sola, pieprzem, oregano ew chilli, papryka i ziolami. Odstawic. Forme do peiczenia wylozyc folia do zapiekania i ulozyc na niej kurczaka. Wstawic do nagrzanego piekarnika i piec 40 minut. Przygotowana salse ulozyc obok kurczaka, kurczaka przewrócic na druga strone i zapiekac kolejne 40 minut. Podawac z ziemniakami lub ryzem.