

kurczak z owocami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	300 g
suszone morele	1 garść
woda	1/4 szklanki
mleko	1/4 szklanki
mąka ziemniaczna	1 łyżeczka
miód	1 łyżeczka5
oliwa	
sól	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
cynamon Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
winogrona	1 kiść
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- # piersi kroimy w kostkę, marynujemy w oliwie, soku z ćwiartki limonki, miodzie, przyprawiamy,
- # odkładamy na chwilę do lodówki,
- # morele kroimy na cztery, winogron na pół,
- # kurczaka podsmażamy,
- # dodajemy owoce, wodę i resztę soku z limonki, chwilę dusimy, przyprawiamy,
- # mleko mieszamy z mąką, dodajemy do kurczaka, dusimy aż zgęstnieje,
- # podajemy z makaronem