

Kurczak z garnka



EMILIA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
pieprz	do smaku
sól	ldo smaku
ziele angielskie	5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
marchewka	1 szt
natka pietruszki	
olej	
kostka rosołowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do garnka wlać 1 litr wody, wrzucić 2 kostki rosołowe, pietruszkę, ziele angielskie, liść laurowy, marchewkę pokrojoną w kostkę, oraz 4 duże łyżki bułki tartej. Wszystko zagotować. Udko kurczaka przyprawić przyprawą do kurczaka i pieprzem. Następnie udko posypać bułką tartą i smażyć na patelni do uzyskania złocistego koloru. Po obsmażeniu udek należy je włożyć do garnka z ugotowanym wywarem. Całość gotujemy pod przykryciem na małym ogniu do chwili, aż mięso będzie miękkie. Smacznego.