

Ziemniaki duszone



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	wg potrzeb
cebula	2 szt.
marchew	1 szt
olej do smażenia	
Kucharek przyprawa do potraw	
sól, pieprz, papryka słodka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka zamarynować w sypkiej papryce, pieprzu, kucharku albo w przyprawie do kurczaka wraz z olejem. Wymieszać i pozostawić na 15 min. by mięso przeszło przyprawami. W międzyczasie obrać ziemniaki, pokroić w grubsze plastry. Obrać cebule i również pokroić w plastry. Marchew obrać i pokroić w krążki. Wszystkie te warzywa wymieszać razem. Położyć jedną warstwę do garnuszka posypać pieprzem i kucharkiem, dodać zamarynowane udka wraz z marynatą i położyć drugą warstwę warzyw, ponownie dodając pieprz i kucharka. Zalać do połowy wodą i dusić pod przykryciem do czasu zmiękczenia ziemniaków. W razie szybkiego wyparowania wody jeśli ziemniaki jeszcze nie będą miękkie, dolać pół szklanki wody i dusić do całkowitego odparowania.