

Udka kurczaka duszone w owocach



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	4 szt.
masło	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
boczek wędzony	5 dag
śliwki suszone	25 dag
rodzynki	25 dag
migdały	25 dag
Goździki całe Prymat	3
śliwowica	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki i śliwki moczyć 30 min. (każdy osobno). Migdały sparzyć i obrać ze skórki, posiekać. Boczek pokroić w kostkę. Rozgrzać masło z oliwą, obsmażyć udka z obu stron i przełożyć do rondla. Na tłuszczu z udek usmażyć boczek, dodać śliwki i rodzynki, dusić 10 min. Dodać cynamon, goździki, włożyć udka, wlać śliwownicę i szklankę wody. Przykryj i duś 15 min. Wyjmij goździki, dodaj migdały i duś jeszcze 10 min.