

Kuczak ze śliwkami



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 sztuka
cebula	2 sztuki
suszone śliwki	20 dag
mielona kolendra	1/2 łyżeczki
zielony koper	duży pęczek
świeża mięta	według uznania
olej	1 łyżka
tymianek	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, podzielić na części, posypać tymiankiem i odstawić na 30 minut. W brytfance rozgrzać olej, wrzucić porcje kurczaka i obsmażyć ze wszystkich stron. Następnie wlać tyle wrzątku, aby mięso było na wpół przykryte. Dusić pod przykryciem. Śliwki namoczyć, usunąć pestki, wrzucić do kurczaka razem z pokrojoną w krążki cebulą i zmieloną kolendrą. Gdy mięso będzie miękkie doprawić do smaku solą i pieprzem i papryką. Przed podaniem posypać siekanym koperkiem i mięta.