

Marokański kurczak



JS28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	6 szt
pierś z kurczaka	2 szt
majeranek	1 łyżka
cebula biała	1 szt
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
kurkuma	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
kolendra mielona	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
sok z cytryny	do smaku
ciecierzyca	1 puszka
migdały	150 g
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, z udek usunąć skórę. Oprószyć solą i pieprzem. Natrzeć majerankiem. Odstawić na 15 minut do lodówki. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać. Oliwę rozgrzać w szerokim rondlu. Wsypać do niej imbir, kurkumę, kolendrę i paprykę. Chwilę smażyć. Dodać cebulę i czosnek. Dalej smażyć, aż cebula się zeszkli. Wlać szklankę wody. Zagotować. Doprawić do smaku solą i pieprzem i sokiem z cytryny. Do sosu włożyć części kurczaka (powinny być całkowicie zakryte sosem). Duszyć ok. 30 minut na wolnym ogniu pod przykryciem. W połowie duszenia do kurczaka dodać ciecierzycę, a pod koniec migdały. Potrawę ewentualnie doprawić jeszcze solą i pieprzem

