

Smażone oraz i duszone kurki



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwa	2-3 łyżki
czosnek	2 ząbki
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
natka pietruszki	2-3 łyżki
kurki	500 - 600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki dokładnie umyć, osuszyć, jeśli są duże pokroić.

Czosnek i imbir posiekać Rozgrzać patelnię i na rozgrzaną oliwę włożyć najpierw czosnek i imbir ,a po 2 minutach smażenia się czosnku i imbiru dokładamy kurki i smażymy razem - od czasu do czasu mieszając - około 10 minut na średnim ogniu. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem - który mielimy bezpośrednio do potrawy. Zdejmujemy z ognia, posypujemy posiekaną natką i jeszcze dusimy, stale mieszając przez 2 - 3 minuty.

Podajemy od razu, gorące jako przystawkę do frytek, ryżu na sypko, ziemniaków z wody i makaronu.