

www.SztukaKulinarna.pl

Kurczak z czosnkiem i rozmarynem

ilość porcji **4** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	kurczak	lub 4 udka z kurczaka
4	łyżki	oliwa (olej)	
20	szt	czosnek	20 ząbków
		rozmarynu	kilka gałązek rozmarynu
6	szt	szalotka	lub 2-3 cebule
1	szt	papryka ostra	
1	filiżanki	wino wytrawne	
4		limonka	lub cytryny
0.5	szklanka	bulionu	warzywny lub drobiowy

Przepis Całe ząbki czosnku i gałązki rozmarynu podsmażyć na oleju przez 2-3 minuty, następnie dodać do tego szalotki przekrojone w pół (lub cebule). Podsmażyć jeszcze z minutę dwie.

Kurczaka nasmarowanego solą i pieprzem podsmażyć na oleju aż uzyska złoty kolor, czasem przewracając.

Jak już będzie prawie gotowy dodać posiekaną paprykę i podsmażony wcześniej czosnek i rozmaryn. Smażyć razem z minutę-dwie.

Następnie dodać winem, dusić przez kilka minut aż połowa płynu odparuje.

Następnie dolać bulion i dusić do miękkości - także powinna odparować ok połowa płynu.

Składniki