TANIEGOTOWANIE.com

Udka kurczaka po meksykańsku



Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- kurczak - 12 pałek
- fasola - 1 puszka
- pomidor - 1 puszka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- wino - 1/2 szkl.
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- gałka muszkatałowa - szczypta
- goździki
- pietruszka - 1 pęczek
- pieprz
- sól
- olej
- cynamon

Opis przygotowania:

Natrzyj udka solą i pieprzem, zrumień na rozgrzanym tłuszczu, ułóż w żaroodpornym naczyniu, a na pozostałym na patelni oleju przesmaż plastry cebuli i posiekany czosnek. Dodaj koncentrat pomidorowy, posiekane pomidory wraz z zalewą, wino i fasolę. Mieszając, zagotuj i przypraw sos do smaku, po czym polej nim udka. Nakryj naczynie i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Po wyjęciu posyp potrawę natką pietruszki. Podawaj z pieczywem lub ryżem i miską kolorowych sałat.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!