# Kurczak Ezechiela



**Kuchnia:** żydowska
**Czas przygotowania:** 45 do 60min.
**Danie dla:** 4 osób
**Stopień trudności:** 3/10

## Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- sól
- pieprz
- oliwka - 2-3 łyżki
- oliwa - 4 łyżki
- czosnek - 3 ząbki
- zioła - po 1 łyżce
- pomidory - 2 duże
- wino - 1/2 szklanki

## Opis przygotowania:

Kurczaka umyj, osusz, natrzyj solą i pieprzem od środka i na zewnątrz. Włóż na 30 minut do lodówki, a następnie pokrój na mniejsze kawałki i obsmaż je na oliwie. Dodaj pokrojone oliwki, czosnek, zioła oraz pomidory, przykryj i zmniejsz ogień do minimum. Gotuj tak długo, aż kurczak będzie zupełnie miękki. Wtedy wlej czerwone wytrawne wino, gotuj bez pokrywki, aż cały sos wyparuje.

**Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!**