

Kurczak z suszonymi owocami



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- kurczak - 1.5 kg
- śliwki daktyli - 10 szt.
- figa - 5-6 szt.
- cebula - 2 szt.
- rodzynki - 8-10 dag
- szafran
- cynamon
- margaryna - 10 dag
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Umyj suszone śliwki i figi, zalej je gorącą wodą i pozostaw na 4 godziny, aby napeczniały. Kurczaka pokrój na kawałki, jedną cebulę posiekaj i zeszklij na margarynie albo oliwie. Dodaj kawałki kurczaka, namoczone nitki szafranu, szczyptę cynamonu, sól i pieprz. Wlej niewielką ilość wody, przykryj i duś godzinę. Dodaj drugą cebulę pokrojoną w piórka, daktyle, rodzynki, figi i śliwki. Po godzinie dodaj daktyle, rodzynki oraz figi i śliwki razem z wodą, w której się moczyły. Duś razem jeszcze przez 20-30 minut. Upraż całe migdały na suchej patelni, posyp kurczaka bezpośrednio przed podaniem

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!