

Kurczak w sosie pomidorowo-cebulowym

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2448**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ok 6-8 pałek z kurczaka, mały przecier pomidorowy
- pół szklanki białego wina, odrobina majeranku i pietruszki
- sól, pieprz ostra papryka w proszku, 2 duże cebule
- 1-2 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Pałki przyprawiamy, solą, pieprzem, papryką, podsmażamy na rumiano. Podlewamy winem i szklanką wody, przykrywamy i dusimy chwilę na wolnym ogniu. Cebule kroimy w piórka, czosnek w plasterki, dodajemy majeranek i podsmażamy na odrobinie oleju. Cebule dodajemy do kurczaka, przecier rozrabiamy z odrobiną wody i dodajemy, ponownie doprawiamy. Dusimy ok 15 min na wolnym ogniu
- 2 Idealne do ziemniaczków z koperkiem. A sosik do chleba jest wprost stworzony

Twoje notatki do przepisu: