

Kurczak Yassa



Autor: **GregoryPek**
Przepisów: 20 Ocena: 1080



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- pałki kurczaka (lub 4 udka), 8
- łyżek soku z cytryny, 8
- łyżki białego octu winnego, 2
- liście laurowe, 2
- łyżki musztardy Dijon, 2
- ząbki czosnku, 3
- średnie cebule, 3
- łyżek oliwy, 8
- szklanka bulionu, 1
- marchewki, 3
- pół główki czerwonej kapusty
- sól do smaku
- kolorowy pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Z soku cytrynowego, octu winnego, oliwy i musztardy przygotuj marynatę. Dodaj do niej pokrojoną w piórka cebulę, posiekany czosnek, liście laurowe, sól oraz kolorowy pieprz. Zalej mięso marynatą i odstaw na dwie godziny do lodówki. Kapustę posiekaj, marchewkę pokrój na plasterki. Rozgrzej dużą patelnię, przełóż pałki kurczaka i przez chwilę podsmaż, wlej całą marynatę i przełóż cebulę, smaź kilka minut. Dodaj kapustę, marchewkę i bulion, doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień, przykryj patelnię i duś jeszcze przez 30-40 min.

Twoje notatki do przepisu: