

Kurczak ze śliwkami



Autor: **leopard28**
Przepisów: 131 Ocena: 2336

3-4 os. 30 min średnie przystępne

Dania główne



Składniki:

- oliwa z oliwek, 2 łyżeczki
- cebula posiekana, 1
- czosnek posiekany, 1 ząbek
- kurkuma, 1 łyżeczka
- cynamon, 1/2 łyżeczki
- kolendra, 1/2 łyżeczki
- imbir, 1/2 łyżeczki
- piersi z kurczaka pokrojone w paski, 3 sztuki
- bulion z kury, 280 ml
- przecier pomidorowy, 2 łyżki
- śliwki kalifornijskie suszone bez pestek, 200 g
- kuskus, 250 g
- świeża kolendra, garść

Sposób przygotowania:

- 1 Oliwę rozgrzać na głębokiej patelni. Wrzucić cebulę i smażyć aż zarumieni się. Dodać czosnek i smażyć minutę. Dodać przyprawy, kurczaka i smażyć parę chwil.
- 2 Wlać bulion i dodać przecier pomidorowy. Gotować przez 15-20 minut. Śliwki dodać na ostatnie 5 minut gotowania.
- 3 Kuskus ugotować ze wskazówkami na opakowaniu. Kawałki kurczaka i śliwki rozdzielić na talerze. Podawać z kuskusem. Posypać świeżą kolendrą. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: