

Potrąwka z udek kurczaka z orientalnymi przyprawami



2 porcje

30 minut + 40

minut

Składniki

- 400 g udek z kurczaka
- 300 ml wywaru drobiowego
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 30 g cebuli, pokrojonej w kostkę
- 30 g marchewki, pokrojonej w kostkę
- 30 g czerwonej papryki, pokrojonej w kostkę
- 30 g cukinii, pokrojonej w kostkę
- 10 g czarnych oliwek
- 25 ml oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki czosnku
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1/2 łyżeczki kolendry
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1/2 łyżeczki chilli
- 1/2 łyżeczki kopru
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

- 1 W misce umieść 400 g udek z kurczaka, 1/2 łyżeczki czosnku, 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1/2 łyżeczki wędzonej papryki, 1/2 łyżeczki kolendry, 1/2 łyżeczki kminku, 1/2 łyżeczki chilli, 1/2 łyżeczki kopru i 1 łyżeczkę soli. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 30 minut.
- 2 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 3 Umieść 20 g koncentratu pomidorowego, 30 g cebuli, 30 g marchewki, 30 g papryki, 30 g cukinii, 10 g czarnych oliwek i 25 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
- 4 Smaż saute.
- 5 Dodaj marynowane udka kurczaka oraz 300 ml wywaru drobiowego. Zamknij pokrywę kielicha.
- 6 Duś.
- 7 Gotowe do podania! Smacznego!