








Kurczak po katalońsku

 3 porcje  40 minut

Składniki

- 80 g oliwy z oliwek
- 40 g smalcu
- 6 udek z kurczaka, pozbawionych kości, obranych ze skóry, przeciętych na pół
- 75 g pomidorów z puszki
- 130 g cebuli, pokrojonej
- 6 ząbków czosnku, obranych
- 20 g oliwek (opcjonalnie)
- 200 ml brandy
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka soli
- 2 szczypty pieprzu

Przygotowanie

-  Zamocuj ostrze sauté w kielichu.
-  Umieść 80 g oliwy z oliwek oraz 40 g smalcu. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Ugotuj.
-  Dodaj udka z kurczaka, 75 g pomidorów z puszki, 130 g cebuli oraz 6 ząbków czosnku. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Smaż saute.

6

Dodaj 20 g oliwek, 200 ml brandy, 1 liść laurowy, 1 łyżeczkę soli oraz 2 szczypty pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Gotowe do podania. Smacznego!