



Kurczak w warzywnym sosie

 2 porcje

 45 minut

Składniki

- 100 g pestek dyni
- 80 g orzeszków ziemnych
- 80 g sałaty rzymskiej, posiekanej
- 150 g liści szpinaku, świeżego, posiekanego
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 gałązka kolendry, tylko liście
- 1 gałązka pietruszki, tylko liście
- 1 chilli
- szczypta kuminu
- 2 łyżeczki soli
- 400 g pomidorów, posiekanych
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 100 g cebuli, posiekanej
- 30 g oleju
- 300 ml wody
- 8 udek lub podudzi z kurczaka, pozbawionych skóry

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść pora, 150 g marchewki oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 150 g chorizo. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

5

Smaż saute.

6

Dodaj 600 ml bulionu, 600 ml wody, 200 g ziemniaków oraz 1 liść laurowy. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

7

Duś.

8

Dodaj odcedzoną ciecierzycę, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczkę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

9

Duś.

10

Gotowe do podania. Smacznego!