



Potrawka 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!