

Kurczak z jabłkami, morelami i imbirem



Autor: **Kulinarne_Kombinacje**

Przepisów: **44** Ocena: **359**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Podwójny filet z kurczaka
- 2 jabłka
- 5 cm korzeń świeżego imbiru
- 6-7 suszonych moreli
- 1 cebula
- Główka czosnku
- 250 ml przecieru pomidorowego lub pomidory w puszcze
- Odrobina oleju
- Sól, pieprz
- Opcjonalnie papryczka chili

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju, dodajemy pokrojone w kostkę cebulę i jabłka. Morele kroimy w cienkie paseczki, czosnek przeciskamy przez praskę, imbir ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Opcjonalnie, jeśli jesteśmy fanami bardzo ostrej kuchni, możemy dodać papryczkę chili. Podlewamy odrobinę wodą i dusimy, aż mięso będzie miękkie. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy/ pomidory z puszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z ryżem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: