



Szybki tadżin z kurczaka

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- migdały bez skórki - 100 gramów
- zielone oliwki - 140 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- chilli w płatkach - 0.5 łyżeczek
- pietruszka świeża - 3 łyżki
- kolendra świeża - 2 łyżki
- Rama Classic** - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój w plastry pół cytryny. Drobno posiekaj pietruszkę, czosnek i cebulę. Wymieszaj kawałki kurczaka z pietruszką, czosnkiem, 1 łyżką margaryny i sokiem z połowy cytryny.
2. Na dużej patelni rozgrzej na średnim ogniu margarynę. Mieszając, smaż cebulę na 1 łyżce margaryny przez 2–3 minuty, aż będzie miękka. Zdejmij i odstaw na bok. Dodaj mięso z kurczaka i smaż na średnim ogniu przez 5 minut, aż do uzyskania z każdej strony złocistego koloru.
3. Dodaj plastry cytryny, migdały, oliwki, 1 litr wody i kostkę Rosołu z kury Knorr. Zagotuj, a następnie zmniejsz ogień, przykryj i duś na wolnym ogniu przez 20 minut lub aż kurczak będzie dobrze ugotowany. Podawaj z kuskusem i świeżą kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl