



przepisy.pl

Duszone udka z kurczaka z mango



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- podudzie z kurczaka - 800 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- szalotki - 10 sztuk
- mango - 1 sztuka
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- awokado - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- mleko - 300 mililitrów
- woda - 400 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mango, awokado i pomidora pokrój w grubą kostkę. Natkę kolendry posiekaj, a cebulę obierz i przekrój na połówki.
2. Kurczaka umyj, osusz i posyp delikatnie Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Następnie odstaw w chłodne miejsce na około 30 minut.
3. Rozgnieć ząbek czosnku i pokrój papryczkę chilli. W garnku rozgrzej tłuszcz, wrzuć chilli oraz czosnek i podsmaż chwilę. Dodaj cebulę i obsmaż ją dokładnie. Przelóż zawartość patelni do osobnego naczynia, pozostawiając niewykorzystany tłuszcz.
4. Na pozostałym tłuszczu podsmaż kurczaka.
5. Następnie przygotuj Fix Knorr, mieszając zawartość torebki z mlekiem i wodą. Zalej powstałym sosem kurczaka. Całość duś pod przykryciem do momentu, kiedy kurczak będzie miękki, a część wody odparuje. Dodaj cebulę i duś jeszcze około 10 minut.
6. Tuż przed podaniem, dodaj pokrojone mango, awokado oraz pomidora wraz z natką kolendry. Danie duś jeszcze przez 2-3 minuty.

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