



przepisy.pl

## Gotowany kurczak z imbirem



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- kurczak - 1.5 kilogramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- pomarańcza - 1 sztuka
- Cebulki dymki - 1 pęczek
- świeży imbir - 6 plastrów
- cukier brązowy - 0.25 szklanek
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- anyż - 2 sztuki
- Papryczka chilli suszona - 1 sztuka
- wino ryżowe - 1 szklanka
- sos sojowy ciemny - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka dokładnie umyj i osusz. Z pomarańczy obierz cienko skórkę i pokrój miąższ. Dymki razem ze szczypiorkiem i papryczkę posiekaj.
2. Wszystkie składniki, oprócz kurczaka, wrzuc do dużego rondla, wlej wodę i dodaj Bulionetkę drobiową Knorr. Zagotuj stale mieszając.
3. Kurczaka włóż piersią do dołu i zmniejsz ogień. Gotuj powoli przez 30 minut pod przykryciem. Po tym czasie kurczaka odwróć i gotuj ponownie przez 15 minut. Następnie zdejmij rondel z ognia i zostaw przykryty na 30 minut.
4. Wyjmij kurczaka i pokrój na porcje, ułóż na półmisku i skrop częścią zalewy. Resztę zalewy przecedź i podawaj w sosjerce. Kurczaka podawaj z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)