



Kurczak po andaluzyjsku

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gałązki tymianku - 8 sztuk
- kromki chleba - 4 sztuki
- szynka serrano - 75 gramów
- ocet z czerwonego wina - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki
- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- goździki - 4 sztuki
- szalotki - 500 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- białe wino - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pomarańcze - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- woda - 100 mililitrów
- nogi z kurczaka - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotki obierz. Pomarańcze i cytryny pokrój i wbij goździki w skórę pomarańczy.
2. Rozgrzej oliwę i podsmaż kurczaka na złoty kolor. Wyjmij mięso na talerz.
3. Do garnka wrzucić cebulki wraz z pokrojonymi cytrusami i smażyć około 10 minut. Wyjmij połowę zawartości garnka do miseczki, skrop octem i oliwą, posyp solą i pieprzem. Wszystko razem wymieszaj.
4. Do garnka włóż kurczaka. Wlej teraz wino i wodę, posyp solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia.
5. Zwiń teraz gałązki tymianku i owiń plasterkami szynki, a następnie ułóż na kurczaku. Przykryj garnek i gotuj na małym ogniu 20-30 minut. Wyjmij kurczaka, rozgnieć cebulki i cytrusy, by powstał gęsty sos.
6. Kromki chleba opiek w tosterze, natrzyj przekrojonym zębkiem czosnku, skrop oliwą i ułóż na talerzach.
7. Polej sosem i ułóż na chlebie kawałki kurczaka. Podawaj z sałatką z podsmażonych cebulek i cytrusów.

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