



przepisy.pl

## Kurczak w sosie borowikowofigowym



 60 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- podudzie z kurczaka - 1 sztuka
- borowiki mrożone lub świeże - 5 sztuk
- dżem figowy - 3 łyżeczki
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek
- mała cebula - 1 sztuka
- smalec (najlepiej roślinny z cebulką i jabłkiem) - 2 łyżki
- pieprz, sól, papryka mielona - 3 szczypty
- ziele angielskie i liść laurowy - 4 sztuki
- olej - 4 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka przyprawiamy solą, pieprzem i papryką. Podsmażamy na oleju tak, by uzyskać chrupiącą skórkę.
2. Kiedy kurczak się smaży kroimy cebulkę w dobrą kostkę, a borowiki w ćwiartki.
3. Kiedy kurczak jest gotowy na patelnię dodajemy smalec, cebulkę oraz borowiki, wszystko podsmażamy.
4. Dolewamy wodę, nie za dużo :) dodajemy ziele angielskie oraz liście laurowe. Wygotowujemy ( dusimy) do uzyskania gęstej konsystencji oraz miękkiego mięsa, mocno doprawiając pieprzem oraz solą do smaku.
5. Kiedy wszystko jest gotowe na koniec dodajemy dżem figowy oraz posiekaną natkę pietruszki. SMACZNEGO! :)
6. Najlepiej podawać z ugotowanym lub pieczonymi ziemniaczkami. :)

---

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)