



przepisy.pl

Kurczak z różną z harissą na bakłażanie



 120 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 1.5 kilogramów
- bakłażan - 2 sztuki
- szalotka - 10 sztuk
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- oliwki zielone - 100 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj i podziel na mniejsze fragmenty. Cytrynę otrzyj ze skórki oraz wyciśnij z niej sok. Bakłażany pokrój w grubą kostkę o wielkości 4 cm. Szalotki obierz i przekrój na pół. Posiekaj natkę kolendry.
2. W misce wymieszaj przyprawę Harissa Knorr ze skórką cytrynową i olejem. Powstałą mieszanką natrzyj mięso.
3. W naczyniu żaroodpornym rozłóż bakłażan, szalotkę i zielone oliwki. Na warzywach ułóż kawałki kurczaka. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 90 minut. Upieczonego kurczaka podawaj z warzywami. Danie oprósz obficie natką kolendry.

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