



przepisy.pl

Ragout z kurczaka



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- uduka z kurczaka bez skóry i kości - 600 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- zielone oliwki - 50 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- kapary - 1 łyżka
- ostra papryka - 1 sztuka
- gałązka świeżego tymianku
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula szalotka - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z udek umyj, wysusz, pomieszaj z Ramą oraz z przyprawą do kurczaka.
2. Obsmaż na dobrze rozgrzanej głębokiej patelni. Dzięki wymieszaniu przyprawy w gęstej Ramie, przyprawa równomiernie dotrze do każdego kawałka mięsa, a podczas smażenia tłuszcz nie będzie przyskać.
3. Na patelnię dodaj przekrojone na cztery części cebulki, posiekany czosnek i ostrą paprykę. Całość smaż dłuższą chwilę, po czym kurczaka zalej pomidorami z puszki, dodaj kapary, oliwki i tymianek. Wszystko razem duś pod przykryciem około 30 minut, tak aby kurczak był miękki.

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