



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Kurczak po rzymsku

Dobrze by było, żeby papryka mielona była ostra

Składniki:

- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wino, 3 łyżk.
- miód, 2 g
- tłuszcz, 10 g
- kurczak, 150 g

Sposób przygotowania:

Kurczaka oczyścić, podzielić na części, natrzeć solą i papryką. Obsmażyć mięso w rondlu na rozgrzanym tłuszczu, podlać i dusić ok. 10 min. Odchylić skórę, posmarować mięso miodem, dodać wino i dusić pod przykryciem do miękkości.

