

# KURCZAK DUSZONY W ŚMIETANCE Z KREWETKAMI I KOLENDRĄ

**Czas przygotowania:** 1 godz

**Lista składników:**

- 1 kg skrzydełek kurczaka zagrodowego
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 ząbek czosnku starty
- 1/2 łyżeczki mielonej kolendry
- 2 łyżki oleju
- 250 g obranych krewetek
- 300 g śmietanki 30%
- pół pęczka świeżej kolendry
- sól i pieprz



Skrzydełka i krewetki marynujemy w oleju z przyprawami. Smażymy na rozgrzanej dość mocno patelni kilka minut, do zrumienienia, zalewamy śmietanką i dusimy ok 30 minut. Przed podaniem obficie posypujemy posiekaną kolendrą.