

KURCZAK DUSZONY W ŚMIETANCE Z KREWETKAMI I KOLENDRĄ

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.