

Kurczak z papryką i oliwkami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



wykwintne danie z odrobiną fantazji

Czas przygotowania: 110 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kurczak - 1 szt.
- Cebula - 4 szt.
- Czosnek - 3
- Pomidory - 1/2 kg
- Papryka zielona - 2 szt.
- Papryka czerwona - 2 szt.
- Zielone oliwki - 7 szt.
- Oliwa - 1/3 szkl.
- Tymianek - 1 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Papryki umyć, osączyć, ułożyć na blasze lub na ruszcie, wstawić na 10-15 minut do piekarnika nagrzanego do temp. 190 stopni i opiec. Przestudzić, obrać ze skórki, przekroić oczyścić z pestek i pokroić na paski
- 2.** Cebule i czosnek obrać i drobno pokroić. Pomidory sparzyć, obrać, przekroić i usunąć pestki.
- 3.** Kurczaka oczyścić, umyć, osączyć a następnie pokroić na części (wyjąć kość grzbietową wraz z szyjką i kuperkiem). W naczyniu rozgrzać 3-4 łyżki oliwy i obrumienić na niej porcję kurczaka.
- 4.** W rondlu rozgrzać pozostałą oliwę, wrzucić paprykę i dusić 15 minut, odstawić. Dodać kurczaka, cebulę, czosnek, tymianek, pomidory, pieprz, sól i dusić pod przykryciem na małym ogniu ok. 40 minut. Pod koniec duszenia dodać oliwki.