

Ćwiartki kurczaka w sosie pomidorowym z nutką pomarańczy



Składniki

- 2 ćwiartki kurczaka
- passata pomidorowa
- pomarańcza
- kawałek imbiru
- czosnek
- cebula
- świeże zioła (tymianek, pietruszka, rozmaryn)
- sól, pieprz, curry, słodka papryka
- kilka pomidorków koktajlowych
- kawałek papryki

Sposób przygotowania

Mięso myjemy, osuszamy i doprawiamy przyprawami i ziołami. Dokładnie wmasowujemy w skórę i smażymy z każdej strony. Na mięso ścieramy skórę pomarańczową i imbir. Do naczynia żaroodpornego wlewamy passatę pomidorową i sok z połowy pomarańczy. Resztę owocu kroimy w plasterki. Cebulkę i czosnek podsmażamy na powstałym tłuszczu i mieszamy z sosem pomidorowym. Ćwiartki kurczaka układamy na sosie, dekorujemy plasterkami pomarańczy, pomidorkami i paseczkami papryki. Pieczemy pod przykryciem pół godz. i bez przykrycia kolejne pół godz. Podajemy np. z pieczonymi ziemniaczkami i surówką. Smacznego!