Kurczak pijany rumem

Trudność:

Czas przygotowania: 40min , Czas gotowania: 1g 0min
Całkowity czas: 1g 40min , Porcja: **4**

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: https://srecepty.pl/pijany-kurczak

Przygotowanie

Udka z kurczaka posól, popieprz i ułóż na blasze blisko siebie. Każdy kawałek podlej łyżką rumu. Poczekaj 20 minut, żeby rum dobrze wsiąkł. Obróć kurczaka i poczekaj dalszych 20 minut. Cebulę obierz i posiekaj. Na patelni podgrzej oliwę i obsmażaj cebulę, aż będzie miękka i nabierze złocistej barwy. Obsmażoną cebulę przełóż na blachę z udkami. Podlej wodą (lub bulionem), dodaj suszony czosnek i piecz w temperaturze 200°C około 30 minut. Po 30 minutach obróć kurczaka, nakłuj widelcem w kilku miejscach i jeszcze raz każdy kawałek podlej łyżką rumu. Piecz około 15 – 20 minut, aż powierzchnia nabierze złocisto-brązowej barwy.

Porady dotyczące przepisu

Pijanego kurczaka podawaj z gotowanym ryżem lub ziemniakami.

Składniki

- 1 cebula
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 8 łyżek rumu
- 4 uda z kurczaka
- 200-300 ml wody (lub bulionu)
- czosnek - suszona przyprawa
- sól
- pieprz

Kategorie

Specjalny dzień, Drób i królik, Mięso, Dania główne