

Duszone uda z ziemniakami



Bardzo aromatyczne, mięciutkie, dobrze doprawione i odchodzące od kości, a do tego przepyszne, duszone razem z mięsem ziemniaki pokrojone w kostkę. Danie palce lizać, bardzo polecam spróbować.

Składniki:

- 4 duże uda z kurczaka
- przyprawa do kurczaka
- sól, pieprz do smaku
- 6-7 średnich ziemniaków
- 1 łyżka oleju

Wykonanie:

1. Uda myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawą do kurczaka, solą i pieprzem.
 2. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, układamy kurczaka, przykrywamy pokrywką. Mięso wstawiamy na mały gaz i dusimy przez pół godziny.
 3. W międzyczasie obieramy ziemniaki, myjemy i kroimy w niedużą kostkę.
 4. Po upływie pół godziny duszenia mięsa, ziemniaki solimy i posypujemy pieprzem do smaku.
 5. Ziemniaki dodajemy do kurczaka, można lekko przemieszać.
 6. Całość dania dusimy dalej na niedużym ogniu do chwili, aż ziemniaki będą miękkie.
-