





Hiszpański kurczak z chorizo

Przebój hiszpańskiej kuchni

 Czas na High: 4

 Czas na Low: 5-6

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 10-12 udek kurczaka
- 200 g chorizo, obranej i posiekanej
- 3 papryki kolorowe , pokrojone
- 1 cebula drobno posiekana
- 6 ząbków czosnku, rozdrobnionych
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżka liści tymianku
- 1 kostka bulionu z kurczaka
- 800 g siekanych pomidorów z puszki lub dojrzałych pomidorów w sezonie
-



Wykonanie:

Dodaj wszystkie składniki do miski wolnowaru Crock-Pot i dobrze wymieszaj.

Przykryj pokrywką i gotuj przez 4 godziny na poziomie HIGH lub 5-6 godzin na poziomie LOW, aż kurczak będzie miękki.

Serwuj z chrupiącym chlebem i zieloną sałatą