





Kurczak Cacciatore

Prosty przepis, który sprawdzi się zawsze.

 Czas na High: 2-3

 Czas na Low: 5-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 6 piersi z kurczaka
- Oliwa z oliwek
- 1 żółta cebula, posiekana
- 900 g sosu pomidorowego
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 2 łyżeczki suszonego tymianku
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki granulowanego czosnku
- 170 g grzybów pokrojonych w plastry
- 1/4 butelki czerwonego wina - opcjonalnie
- Grubo posiekany zielony pieprz do smaku
-



Wykonanie:

Natrzyj dno patelni oliwą z oliwek, podsmaż piersi z kurczaka, następnie przełóż je do miski Crock-Pota. Dodaj wszystkie pozostałe składniki, przykryj pokrywą i gotuj na poziomie LOW przez 5 do 7 godzin lub na poziomie HIGH przez 2 do 3 godzin.

Jeżeli posiadasz wolnowar z powłoką DuraCeramic, możesz podsmażyć kurczaka bezpośrednio w misie wolnowaru, na wszystkich rodzajach kuchenek, również indukcyjnych