





Kurczak Missisipi

Kurczak Missisipi to wyjątkowo aromatyczne danie, które połączenie mięsa kurczaka, papryczek pepperoncini i aromatycznego bulionu drobiowego.

 Czas na High: 2-4 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4-6 H

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1,5 kg udek kurczaka bez kości i skóry
- 11 gramów domowej j mieszanki przypraw przepis poniżej
- 8 papryczek pepperoncini
- 2-4 łyżki stołowe ghee lub masła
- 237 ml bulionu drobiowego
-
- Domowa mieszanka przypraw
- 4 łyżeczki suchej cebuli w płatkach
- 2 łyżeczki soli
- 1 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- 1 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1 łyżeczka suszonej pietruszki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/4 łyżeczki suszonego kopru
- 1/4 łyżeczki suszonego szczypiorku
-



Wykonanie:

Wlej bulion do wolnowaru. Dodaj kurczaka na wierzch.

W małej misce wymieszaj domowej roboty mieszankę przypraw. Wlej mieszankę do miski na kurczaka. Mieszaj, aż kurczak będzie równomiernie przyprawiony.

Dodaj pepperoncini i ghee na wierzch kurczaka.

Gotuj w trybie HIGH 2-4 godziny lub LOW 4-6.

Wyjmij kurczaka z wolnowaru, rozdrobnij umieścić z powrotem w wolnowarze, aż będzie gotowy do podania.