





Kurczak po prowansalsku

Pyszny kurczak w przyprawach

 Czas na High: 4-6 H

 Czas na Low: 7-9 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- Składniki
- 1,5 kg udek z kurczaka bez kości, bez skóry, każde przekrojone na pół
- 1 średnia czerwona papryka, pokrojona w plastry o grubości 0,5 cm
- 1 średnia żółta papryka, pokrojona w plastry o grubości 0,5 cm
- 1 średnia cebula, cienko pokrojona w plasterki
- 1 puszka 450 g pomidorów, odsączonych
- ¼ szklanki bulionu z kurczaka
- 3 ząbki czosnku, mielone
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki suszonego tymianku
- ½ łyżeczki mielonych nasion kopru włoskiego
- 1/2 filiżanki posiekanej świeżej bazylii
- 3 paski skórki pomarańczowej
-



Wykonanie:

Połączyć kurczaka, paprykę, cebulę, pomidory, bulion, czosnek, sól, tymianek, nasiona kopru włoskiego i skórki pomarańczową w wolnowarze Crockpot.

Przykryć gotować na LOW 7 do 9 godzin lub na HIGH 4 do 6 godzin.

Posyp bazylią i podawaj na świeżo.