Ananasowy kurczak

Ulubione danie na wynos przyrządzone w garnku Kurczak jest tak delikatny i soczysty, że aż kipi smakiem

Czas na High: 2-3 H

Ilość porcji: 3-5

Czas na Low: 5-6H

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 8 udek kurczaka z kością i skórą
- Sól koszerna i świeżo zmielony czarny pieprz, do smaku
- 2 łyżki niesolonego masła
- 1 szklanka soku ananasowego
- ½ szklanki bulionu z kurczaka
- ¼ szklanki brązowego cukru, pakowanego
- 3 łyżki stołowe sosu sojowego o obniżonej zawartości sodu
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżeczka srirachy, opcjonalnie
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- 2 puszki ananasa o pojemności 460 g, sok zachowany
- 2 łyżki stołowe skrobi kukurydzianej
- 1 czerwona papryka, posiekana
- 1 czerwona cebula, posiekana
- ½ łyżeczki nasion sezamu
- 2 łyżki posiekanej świeżej natki pietruszki
-

Wykonanie:

Dopraw kurczaka solą i pieprzem do smaku.
Rozpuść masło na dużej patelni. Dodaj kurczaka, skórą do dołu i obsmaż z obu stron na złoty kolor, około 2-3 minuty z każdej strony odsącz nadmiar tłuszczu i odstaw kurczaka na bok.
W dużej misce wymieszaj sok ananasowy, bulion z kurczaka, brązowy cukier, sos sojowy, miód, ocet, sos Sriracha, czosnek i imbir.
Umieść udka kurczaka w wolnowarze. Wymieszaj z sokiem ananasowym. Dodaj kawałki ananasa i pozostały sok.
Przykryj i gotuj na LOW przez 5-6 godzin lub na HIGH przez 2-3 godziny, polewając sosem co kilka godzin.
W małej misce wymieszaj 1/4 szklanki wody i skrobię kukurydzianą. Wlej mieszaninę skrobi kukurydzianej, paprykę i cebulę do wolnowaru. Przykryj i gotuj na dużym ogniu przez kolejne 30-60 minut lub do momentu zgęstnienia sosu.
Podawaj kurczaka natychmiast, udekorowanego sezamem i natką pietruszki, jeśli chcesz.