



Kurczak chipotle z multicookera

Kurczak w sosie z pysznych hiszpańskich papryczek

 Czas na High: 0 -

 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 łyżka oleju kokosowego
- 1 kg piersi z kurczaka, pokrojonych w kostkę
- 2 czerwone cebule pokrojone w plasterki
- 2 czerwone papryki, pokrojone w plasterki
- 4 ząbki czosnku, pokrojone w plasterki
- 2 łyżki kminku
- 3 łyżki papryki
- 1/2 szklanki sosu chipotle
- 800 g pomidorów
- 1/3 szklanki czerwonego wina
- 400 g czarnej fasoli, opłukanej i odsączonej
- Podawać z ryżem i kolendrą
-



Wykonanie:

Wybrać opcję BROWN/SAUTE, a następnie i START/STOP, dodać olej, podgrzać. Dodać kurczaka, przyprawić i smażyć partiami przez 10 minut. Odstawić na bok.

Dodać cebulę i smażyć przez 2 -3 minuty, dodać paprykę i czosnek i smażyć przez 1 minutę.

Dodać kurczaka, przyprawy, sos chipotle, pomidory i czerwone wino.

Zamocuj pokrywę, upewnij się, że zawór uwalniania pary jest w pozycji zamkniętej seal. Wybierz ustawienie POULTRY i ustaw czas na 20 minut. Naciśnij START/STOP.

Gdy multicooker zakończy gotowanie, pozostawić na 5 minut do naturalnego uwolnienia ciśnienia. Przed otwarciem ostrożnie uwolnić ciśnienie, które pozostało wewnątrz. Dodać czarną fasolę i wymieszać.

Podawać z ryżem i kolendrą.