

Kurczak śródziemnomorski

Kurczak z dodatkiem warzyw i ziół serwowany na ugotowanym wcześniej makaronie.

 Czas na High: 4 godz.

 Czas na Low: 6 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 - 1,5 cebuli pokrojonej w cienkie plastry
- 500 g piersi z kurczaka
- 200 g krojonych pomidorów z puszki
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 200 ml białego wytrawnego wina lub bulionu
- 15 g kaparów
- 10 sztuk krojonych ciemnych drylowanych oliwek najlepiej Kalamata
- Garść posiekanej świeżej pietruszki lub bazylii
- Sól morską i pieprz
- Ugotowany makaron



Wykonanie:

Włóż pokrojoną cebulę do kamionkowego naczynia, a na wierzch połóż kurczaka.

W osobnej misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Mieszaniną polej kurczaka.

Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 6 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.

Dodaj kapary, oliwki i zioła tuż przed podaniem.

Serwuj na ugotowanym makaronie.

UWAGA gotowany kurczak z kością vs. bez kości podniesie czas gotowania o około 30 do 60 minut.