

Szarpany kurczak

Pyszna potrawka z kurczaka

 Czas na High: 4-5

 Czas na Low: 6-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,4 kg kurzych udek bez kości i skóry
- 250 g passaty pomidorowej
- 45 ml octu jabłkowego
- 45 ml miodu
- 5 g pasty chipotle
- 30 g przecieru pomidorowego
- 30 ml sosu worcestershire
- 1 duża cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 10 g wędzonej papryki
- 2,5 g soli
-



Wykonanie:

Umieść wszystkie składniki z wyjątkiem kurczaka w misie wolnowaru Crock-Pot®. Mieszaj je, aż do uzyskania gładkiego sosu. Dodaj uda kurczaka i dokładnie pokryj je sosem.

Gotuj na poziomie LOW od 6-7 godzin lub na poziomie HIGH od 4 do 5 godzin. Po zakończeniu gotowania kurczak powinien się łatwo dać rozdrobnić widelcem.

Serwuj z jalapenos, sałatką coleslaw, w bułce lub na kruchym cieście