Jednogarnkowe udka z kurczaka z makaronem

Pyszna, pełna aromatu potrawa z Crockpot Express

Czas na High: 0-

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 kg udek z kurczaka z kością i skórą
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 pęczek dymki, pokrojonej ukośnie
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżka pasty chipotle
- ml gorącego bulionu z kurczaka
- 70 g tahini dobrze wymieszać przed odmierzeniem
- 70 ml zimnej wody
- 1 ½ limonki, wyciśnięty sok
- 2 łyżki kicap manis
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Sól
- 175 g suszonego makaronu jajecznego
- 100 g młodych liści szpinaku
-

Wykonanie:

Wybierz funkcję Brown/ Saute na Crockpot Express i pozwól, aby misa się rozgrzała.
Wlej olej do misy nie będziesz potrzebował dużo, ponieważ udka uwolnią trochę tłuszczu ze skóry podczas smażenia.
Dodaj udka z kurczaka i zrumień z obu stron. Wyjmij udka z misy, odłóż na bok i wybierz przycisk Stop.
Dodaj dymkę i czosnek do gorącego oleju w garnku i wymieszaj, aby je obtoczyć. Następnie wlej gorący bulion z kurczaka. Włóż udka z kurczaka z powrotem do misy, nie mieszaj. Zabezpiecz pokrywę, wybierz opcję Drób 20 minut i pozwól urządzeniu osiągnąć ciśnienie i gotuj.
Przygotuj sos - w małej misce połącz tahini, zimną wodę, sok z limonki, kicap manis i czarny pieprz, wymieszaj aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Po zakończeniu gotowania, wyjmij udka z garnka za pomocą łyżki cedzakowej na ogrzany talerz, przykryj folią możesz przełożyć je na blachę do pieczenia i wstawić do gorącego piekarnika na 10 minut, jeśli wolisz, aby skórka była chrupiąca.
Wybierz Brown/ Saute, przełam suszony makaron jajeczny na pół i dodaj go do gorącego płynu w garnku. Wymieszaj, aby się rozpadł i pozwolić mu bulgotać i gotować się. W tym momencie płyn lekko się zredukuje. Po ugotowaniu wyłącz urządzenie i wmieszaj szpinak, dodaj połowę sosu tahini i dobrze wymieszaj.