

## KURCZAK PO SYCYLIJSKU Z CZĄSTKAMI ZIEMNIAKA



### Składniki:

- chrupiące cząstki ziemniaka z dodatkiem ziół 1,5 kg
- czerwona papryka 0,4 kg
- zielona papryka 0,3 kg
- żółta papryka 0,4 kg
- cytryna 1 szt.
- pierś z kurczaka 1 szt.
- mąka 0,2 kg
- bulion z kurczaka 200 ml
- oliwa z oliwek 0,03 l
- sól, pieprz do smaku

### Kurczak po sycylijsku z cząstkami ziemniaka

#### Sposób przygotowania:

Paprykę pokroić na kawałki i gotować na średnim ogniu przez 5 minut. Cytrynę obieramy i wyciskamy sok. Pierś z kurczaka kroimy w kawałki o grubości 1 cm, obtaczamy je w mące i przyprawiamy pieprzem. Rozgrzewamy olej na patelni. Kurczaka i skórkę cytryny smażymy 2 minuty na średnim ogniu. Mięso nie może być brązowe. Do mięsa dodajemy sok z cytryny i bulion z kurczaka. Przykrywamy mięso i gotujemy 10 minut. Wyrzucamy skórkę cytryny. Dodajemy sól i pieprz. Cząstki ziemniaka przygotowujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu, Podajemy na talerzu zgodnie z przedstawionym zdjęciem.

#### Dobra rada:

Możesz zmienić cząstki ziemniaka z dodatkiem ziół na inne - wypróbuj to danie z Jacket Wedges lub ostrzejszymi Spicy Jacket Wedges. Aby dodać nieco więcej "włoskiej nutki smaku", możesz posypać danie kilkoma kawałkami świeżo skrojonego parmezanu.



**Podane z uśmiechem!**