




Bezglutenowe letnie nadzienie


 CommonBullet


Polecane na: [danie główne](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 średni

 8 porcji

Składniki:

Olej kokosowy - 2 łyżka

Cebula czerwona, pokrojona w kostkę - 2 szt.

Szalotki, drobno pokrojone - 4 szt.

Bulwa kopru włoskiego, pokrojona na cienkie paski - 1 szt.

Łodyga selera, pokrojona - 2 szt.

Kurczak - 1 filiżanka

Duże grzyby, pocięte na plasterki - 2 szt.

Orzechy włoskie, pokrojone - 1/2 filiżanka

Szałwia - 1/2 łyżeczka

Ząbek czosnku, zgnieciony - 2 szt.

Czerwone wino (opcjonalnie) - 1/4 filiżanka

Sól i pieprz - do smaku

Pietruszka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podgrzej olej na patelni na średnim ogniu. Dodaj cebulę, szalotki, koper oraz seler. Mieszaj przez kilka minut aby warzywa pokryły się olejem i lekko zbrązowiły.

KROK 2: Dodaj kurczaka. Dalej mieszaj i podnieś temperaturę, aby się zagotował. Następnie zmniejsz ogień i przykryj patelnię pokrywką, aby jej zawartość dusiła się przez 5 minut.

KROK 3: Dodaj grzyby, orzechy, szalwię, czosnek i wino. Dosyp tyle pieprzu i soli, ile uważasz. Mieszaj w dalszym ciągu na małym ogniu przez 10-15 minut, aż ciecz wystarczająco odparuje i utworzy się odpowiednia konsystencja.

KROK 4: Podawaj ciepłe, udekorowane świeżą pietruszką.