Kurczak słodko-kwaśny w miodzie pomarańczowym

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- cytryna - 1 szt.
- pomarańcza - 1 szt.
- limonka - 1 szt.
- suszone morele bio - 25 g
- koper włoski - 1 szt.
- nasiona kopru włoskiego - 6 szt.
- liście szałwi - 4 szt.
- ząbki czosnku - 2 szt.
- sól - trochę
- oliwa z oliwek extra virgin - 2 łyżka
- białe wino - 1 szklanka
- miód pomarańczowy - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Kurczaka możemy podać z pieczonymi ziemniakami lub kopytkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Porcjujemy kurczaka i układamy w naczyniu żaroodpornym lub na blasze. Kroimy na kawałki cytrynę, pomarańczę i limonkę, wyciskamy sok na kawałki kurczaka, skórki grubo siekamy i dodajemy do kurczaka. Dodajemy suszone morele, pokrojone na połówki, nasiona oraz zieloną część kopru włoskiego, liście szałwii, czosnek pocięty na duże kawałki, 2 łyżki miodu pomarańczowego i szklankę białego wina. Całość pozostawiamy do marynowania przez co najmniej 2-3 godziny, pamiętając o zasadzie - im dłużej kurczak będzie się marynował, tym zaabsorbuje więcej smaku

KROK 2: Pokrywamy dno patelni oliwą z oliwek extra virgin i podgrzewamy. Wyjmujemy z marynaty kawałki kurczaka, kładziemy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy z każdej strony. Dodajemy marynatę i całość gotujemy na małym ogniu, aż kurczak będzie gotowy do spożycia. Na końcu solimy. Jeżeli marynata całkowicie odparuje podczas gotowania, ponownie dodajemy ½ szklanki białego wina i łyżkę miodu pomarańczowego.

Smacznego!