



Ćwiartki kurczaka w cebuli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny i nieskomplikowany w przygotowaniu kurczak, który prawie sam się robi. Idealny na rodzinny obiad, zwłaszcza kiedy nie mamy czasu na stanie w kuchni.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ćwiartki z kurczaka myjemy i ewentualnie kroimy na części. Przyprawiamy mięso solą i pieprzem. Delikatnie obsmażamy z każdej strony na oliwie. Kurczaka przekładamy do naczynia żaroodpornego razem z tłuszczem.

Krok 2

Cebulę kroimy w piórka i dodajemy do kurczaka. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Zalewamy winem i wstawiamy do piekarnika.

Krok 3

Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.

Krok 4

Danie najlepiej smakuje podane na ciepło.

Składniki:

1 kg ćwiartek z kurczaka

6 dużych cebul

½ szklanki białego wina

1 szklanka naturalnego bulionu
warzywnego

3 ząbki czosnku

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżeczka soli

3 łyżki oliwy

1 łyżeczka pieprzu