



Ćwiartki z kurczaka w słodko-kwaśnej kapuście kiszonej



Składniki

- 2kg ćwiartek z kurczaka
- Opakowanie przyprawy do kurczaka
- 1kg kapusty kiszonej
- Słoik sosu słodko-kwaśnego
- Mały koncentrat pomidorowy
- 2 marchewki
- 2 cebule
- Mały seler
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 łyżeczki cukru
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania

1. Ćwiartki z kurczaka myjemy, osuszamy, posypujemy przyprawą do kurczaka i wstawiamy do lodówki na noc.\n 2. Cebulę obieramy, myjemy, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy w garnku z rozgrzanym olejem z dodatkiem soli.\n 3. Marchewkę i selera obieramy, myjemy, ścieramy na tarce na dużych oczkach, dodajemy do cebuli i dusimy.\n 4. Kapustę kiszoną jeśli jest kwaśna płuczemy w zimnej wodzie, drobniej kroimy i dodajemy do warzyw z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Dusimy około 20 minut, w razie potrzeby podlewamy wodą.\n 5. Do kapusty dodajemy sos słodko-kwaśny, koncentrat pomidorowy, cukier, sól, pieprz mieszamy i chwilę dusimy.\n 6. Do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego układamy połowę kapusty, ćwiartki z kurczaka i resztę kapusty. Przykrywamy i pieczemy w rozgrzanym do 200 stopni C piekarniku około godziny.\n\n Smacznego!