

Kurczę w czosnku

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kurczę w czosnku 15 min – kuchnia z szybkowaru

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kurczę - 1 szt.
- główek czosnku - 6 szt.
- masła - 3 dag
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Sprawione kurczę nacieramy solą z pieprzem wewnątrz i na zewnątrz, wkładamy wraz z nie obranymi ząbkami czosnku na rozgrzane masło do szybkowaru. Wlewamy 0,5 szklanki wody. Zamykamy szybkowar i ogrzewamy 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podajemy z szerokimi grzankami z bułki, smarujemy uduszonym wraz z kurczęciem czosnkiem.

Smacznego!

