

Hot chicken

Sestavine:

- 50 dag piščančjih prsi
- 30 dag rdečih čebule
- 20 dag rumene paprike
- 5 žlic olivnega olja
- 5 g začimbe (kumina v prahu, rdeča pekoča paprika, sol)
- 1,3 g popra
- 1 žlica (ali preko žlice) feferon

Priprava:

Piščančje meso narežemo na trakce. Rdečo čebulo in papriko narežemo po dolgem. Meso začimemo z mešanico začimb in dobro premešamo. Dolijemo 2 do 3 žlice olivnega olja ter ponovno zgnemo. Tako marinirano pustimo približno pol do ene ure. V voku damo 3 žlice olivnega olja, ga segrejemo ter dodamo marinirano piščančje meso, ki ga pražimo dokler ne izpusti soka. Nato dodamo žlico popra, papriko in čebulo. Na vročem olju mešamo in premetavamo z obračanjem v zraku toliko časa, da se zelenjava nekoliko popeče, vendar ne preveč. Položimo na krožnik, popramo, po želji dodamo še sveže nasekljano čebulo ali ter postrežemo.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!