

## Cassoulet



### VIOLCIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>pałki z kurczaka</b>	4 sztuki
<b>pierś z kurczaka</b>	300 g
<b>szynka wędzona</b>	300 g
<b>marchew</b>	2 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	2 sztuki
<b>fasola biała</b>	1 puszka
<b>ząbki czosnku</b>	3 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	4 łyżeczki
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3
<b>bulion drobiowy</b>	1/2 l
<b>olej do smażenia</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki opłukać,  
osuszyć,  
natrzeć solą  
oraz pieprzem  
i podsmażyć  
na patelni z  
obu stron.  
Pierś i szynkę  
pokroić w  
grubą kostkę i  
również  
podsmażyć.  
Mięsa  
przełożyć do  
żaroodpornego  
naczynia.  
Marchew,  
pietruszkę,  
cebulę i  
czosnek obrać,  
umyć i  
pokroić.  
Razem z  
odcedzoną  
fasolką  
przełożyć do  
mięsa.  
W litrowym  
garnuszku  
rozrobić  
gorący bulion  
(lub rosół) z  
koncentratem  
pomidorowym  
i zalać płynem  
mięso oraz  
warzywa.  
Doprawić solą,  
pieprzem,  
obiema  
paprykami,  
dodać ziele  
angielskie, liść  
laurowy.  
Naczynie  
przykryć i  
wstawić do  
nagrzanego do  
około 200  
stopni  
piekarnika.  
Piec około 60  
minut.  
Podawać na  
gorąco, z  
pieczywem lub  
ziemniakami.