

## 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.