

Filet drobiowy z kuchni włoskiej



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka podwójny	2 szt.
pomidory	4 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
papryka czerwona	1 szt.
cebula biała	2 szt.
pieczarki	10 szt.
sok z cytryny	
olej do smażenia	
pieprz	do smaku
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Filety opłukać, natrzeć solą, pieprzem i zmiądzonym czosnkiem i odstawić na pół godziny. Następnie rozgrzać olej, wrzucić pokrojoną cebulę i mięso pokrojone w kostkę, smażyć na wolnym ogniu. Po chwili dodać drobno pokrojone pieczarki, paprykę i dusić do odparowania wody. Po czym dodać odcedzoną kukurydzę, pokrojone pomidory, smażyć jeszcze około 5 minut. Na końcu doprawić sokiem z cytryny.