

Gulasz drobiowo-warzywny



ALEKSANDRA/OLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2 sztuki
kolba kukurydzy	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pieczarki	20 dkg
papryka	1/2 sztuki
sól, pieprz	
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 mięso oczyścić, pokroić w mniejsze kawałki, dobrze doprawić i obsmażyć na łyżce oleju
- KROK 2 cebulę pokroić w piórka a pieczarki w plasterki, dodać do mięska co jakiś czas mieszając podsmażać
- KROK 3 kukurydzę "obrać" i dodać do reszty
- KROK 4 dodać pokrojoną w kostkę paprykę i 2/3 szklanki wody, doprawić do smaku
- KROK 5 całość dusić około 15 minut.

podać np z ryżem