

## Gulasz z kurczaka



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	10 szt
<b>filet z kurczaka</b>	60 dag
<b>cebula</b>	3 szt
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 op
<b>sos ciemny</b>	1 op
<b>wino czerwone</b>	200 ml
<b>papryka czerwona</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso myjemy, kroimy w kostkę, doprawiamy przyprawą i oliwą. na ok. 30 minut wstawiamy do lodówki. cebule kroimy i podsmażamy na oliwie, dodajemy mięso. smażymy, aż się zarumieni. dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki, dusimy ok. 10 minut, a następnie dodajemy pokrojone w paski paprykę, dusimy, dodajemy wino, sos mieszamy z wodą wlewamy do mięsa, dusimy ok. 10 minut, podajemy z pieczywem lub ryżem