

## Gulasz z kury



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	2 szt
<b>cebula</b>	2 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	
<b>pomidory</b>	4 szt
<b>ketchup pikantny</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso kroimy na kawałki doprawiamy solą , pieprzem i paprykami.
- KROK 2 Tak przygotowane mięso odstawimy do lodówki.
- KROK 3 Cebule obieramy siekamy i szklimy na maśle.
- KROK 4 Na tym samym tłuszczu ( gdy potrzeba to dołożyć) usmażyć masło.
- KROK 5 Usmażone mięso przełożyć do cebuli , dolać 2 szkl wody i dusić po przykryciem na małym ogniu.
- KROK 6 Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę dodajemy razem z ketchupem do gulaszu. Zagotowujemy i doprawiamy do smaku.