

Gulaszowa z kurczakiem i warzywami



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	40 dag
warzywa mrożone	1 torebka
bulion warzywny	2 litry
seler	1/2 sztuki
papryka czerwona	2 sztuki
cebula biała	1 sztuka
ząbek czosnku	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	3 sztuki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
olej	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1/2 łyżeczki
natka pietruszki	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć osuszyć ręcznikiem papierowym pokroić na cienkie paski lub w kostkę, wrzucić do garnka, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, doprawić do smaku solą, podlać olejem i wszystko podduść około 5 minut pod przykryciem od czasu do czasu mieszając. Z umytych papryk usunąć gniazda nasienne, seler obierać, umyć pod bieżącą wodą pokroić w kostkę i dodać do duszącego się mięsa i podsmażyć kolejne 5 minut. Po tym czasie wlać bulion drobiowy, wsypać do zupy mrożone warzywa, dodać liść laurowy, ziele angielskie i gotować około 30 minut, po tym czasie dodać koncentrat pomidorowy, doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką słodką i szczyptą tikka masala, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, z mąki i odrobiny wody zrobić zawiesinę i zagęścić lekko zupę, zagotować wszystko razem jeszcze 2-3 minuty. Przed podaniem posypać świeżą posiekaną natką pietruszki. Smacznego!