

PAPRYKOWE SZNYCELKI Z KURCZAKA

SMAKOSZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| piersi z kurczaka | 4 szt |
| cebula dymka ze szczypiorkiem | 1 pęczek |
| papryka czerwona | 1 szt |
| marchewki | 3 szt |
| pomidorki cherry | 10 szt |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |
| olej | 1/2 szkl |
| oregano | wg.potrzeby |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka przekroić tak, aby powstało nam 8 sznycli. olej wymieszać z przyprawami i posmarować nim sznycelki. Marchewki pokroić w słupki, a paprykę oczyścić z nasion i pokroić w paseczki. Dymkę kroimy na ćwiartki. Warzywa smażymy razem około 5 minut. Mięso smażymy po ok. 7 minut z każdej strony. Dodajemy do usmażonych sznycelków przekrojone na połowę pomidorki i podsmażone warzywa. Podlewamy 2 łyżkami bulionu i dusimy jeszcze 10 minut. Podawać można z ziemniakami puree.