

Piersi z kurczaka w warzywach



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	50 dag
ziemniaki	50 dag
papryki	2 szt
cebula	15 dag
bulion warzywny	3/4 szkl
olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
tymianek	do smaku
sól i pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w cząstki. Papryki kroimy w dużą kostkę, cebulę w piórka.
- KROK 2 Mięso kroimy w paski, posypujemy pieprzem, solą i papryką w proszku.
- KROK 3 Do bulionu dajemy olej i pokrojony drobno czosnek.
- KROK 4 Mięso mieszamy z warzywami, dajemy na blachę polewamy bulionem i posypujemy tymiankiem. Pieczemy do 35 min w 200 stopniach.
- KROK 5 Podane mięso.