

## Przepis dnia V: Leczo z makaronem, odc. 35



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	2 szklanki
<b>filet z kurczaka</b>	2 szt.
<b>papryka</b>	2 szt.
<b>ketchup pikantny</b>	50 g
<b>pieczarki</b>	5 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>pomidor pelati</b>	400 g
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>liść laurowy</b>	2-3 szt.
<b>ziele angielskie</b>	3 szt.
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę, pieczarki oraz paprykę kroimy w kostkę.
- KROK 2      Na rozgrzaną głęboką patelnię z olejem wrzucamy pokrojone mięso, dodajemy sól, pieprz oraz ostrą paprykę.
- KROK 3      Na drugiej patelni podsmażamy warzywa, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Przekładamy warzywa do mięsa, dodajemy pomidory pelati i keczup. Dorzucamy 2-3 liście laurowe i kilka ziarenek ziela angielskiego.

- KROK 4 Całość dusimy około 30 minut na małym ogniu. Dodajemy ugotowany makaron, podlewamy małą ilością wody. Gotujemy chwilę do zagrzania makaronu.
- KROK 5 Nakładamy na głębokie talerze.