

Gulasz z piersi kurczaka po myśliwsku



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś z kurczaka	1 szt
cebule	2 szt
przecier pomidorowy	1 szklanka
papryczki chilli	2 szt
sok z cytryny	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
pokruszone ziarna jałowca	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
sól, pieprz	do smaku
oliwa	do smażenia
wino czerwone wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić w kostkę. Następnie włożyć do miski skropić sokiem z cytryny, doprawić solą pieprzem ziołami i jałowcem następnie wymieszać. Odstawić do lodówki na 1 godz. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Pokroić drobno cebulę a następnie zeszklić. Dodać do niej pokrojone papryczki i podsmażyć. Do warzyw dodać przecier i zagotować. Na drugiej patelni podsmażyć na oliwie zamarynowane mięso. Połączyć z warzywnym sosem i zalać winem. Duszyć chwilę pod przykryciem.