

Potrawka warzywna z kurczakiem



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt.
marchewka	2 szt.
pietruszka	1 szt.
por (biała część)	1 szt.
śmietana 12%	100 ml
mąka	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
czosnek ząbki	2 szt.
majeranek	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
koncentrat pomidorowy	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę. Marchew i pietruszkę podsmażyć na oleju, po 15 min. dodać pokrojonego drobno kurczaka, po kolejnych 15 minutach dodać posiekany por. Kiedy kurczak będzie prawie gotowy, zalać całość bulionem, dodać przyprawy, gotować aż por się rozpadnie. Na końcu dodać śmietanę z odrobiną mąki. Do smaku można dodać mały koncentrat pomidorowy. Podawać z makaronem, ryżem lub kaszą.