Kurczak z warzywami w stylu balti

BEATA82

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

500 g filetów z piersi kurczaka 2 cebule 4 ząbki czosnku 2 zielone papryczki chilli 2 marchewki 2 ziemniaki 1 średnia cuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dużej patelni rozgrzać olej, wrzucić pokrojoną w piórka cebulę i smażyć aż się zezłoci. Dodać połowę ząbków czosnku pokrojonego w plasterki. Następnie dodać pokrojone w kostkę mięso z piersi kurczaka oraz dużą szczyptę soli. Smażyć do chwilii aż mięso będzie rumiane, a z patelni wyparuje płyn. Dodać obrane, pokrojone w słupki ziemniaki i marchewkę, pozbawione nasion i drobno posiekane papryczki chilli, sok z limonki i resztę czosnku. Smażyć na dość dużym ogniu, często mieszając. Po 5 minutach dodać pokrojoną w słupki cukinię i dalej smażyć aż warzywa staną się miękkie. Doprawić do smaku solą i pieprzem i natychmiast podawać posypaną kolendrą.