

Gulasz z kurczaka



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	600 g
cebula	1
pieczarki	400 g
papryka zielona	1
sól, pieprz	do smaku
sos sojowo grzybowy	1 łyżeczka
fix do gulaszu	1 do smaku
olej	
papryka czerwona	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy na duże kostki (ok 2x2cm), cebulkę w drobną kostkę - smażymy na oleju ok 10 minut. Przyprawiamy, solą, pieprzem, papryką w proszku, przyprawą do kurczaka łyżką sosu sojowego. Wrzucamy do garnka. Na tej samej patelni smażymy pieczarki- dokładamy do garnka razem z pokrojoną w kostkę papryką. Zalewamy fixem do gulaszu (fix należy wymieszać z 0,5l gorącej wody). Dusimy pod przykryciem ok 15-20 min. Smacznego!!!!