

Gulasz drobiowy z pieczarkami



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|------------|
| filet z kurczaka podwójny | 1 sztuka |
| przecier pomidorowy | 1 szklanka |
| czosnek | 4 ząbki |
| Papryka ostra mielona Prymat | 1 łyżeczka |
| Papryka słodka mielona Prymat | 1 łyżeczka |
| pieczarki | 8 sztuka |
| cebula | 1 sztuka |
| woda | 1 szklanka |
| majeranek | 1 szczypta |
| olej | 2 łyżka |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy, oczyszczamy i kroimy w kostkę.

Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy kurczaka i oprószamy go papryką słodką i ostrą - smażymy na złoto, dorzucamy pokrojoną w kostkę cebulę i drobno posiekany czosnek, smażymy minutę.

Zawartość patelni przekładamy do garnka z grubym dnem, podlewamy wodą i dolewamy przecier, pokrojone pieczarki i przyprawy. Przykrywamy naczynie i dusimy wszystko ok. 10 minut od czasu do czasu mieszając. Podajemy z kaszą.

Smacznego!