

Warzywa z patelni z pierśią kurczaka



MAGDALENA94



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	500 gram
czosnek	2 ząbki
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
olej do smażenia	
warzywa mrożone	1 (na patelnię)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzany olej wysypujemy mrożone warzywa na patelnię (zestaw: brokuły, ziemniak, marchew, fasolka, papryka, kukurydza) Podsmażamy lekko na dużym ogniu. Pierś kroimy w kawałki, dodajemy do warzyw, podsmażamy chwilę na dużym ogniu, następnie przykrywamy zostawiając małe ujście dla pary i podduszamy na małym ogniu do miękkości (max 10 min, żeby warzywa się nie rozpadły) posypujemy Kucharkiem, papryka słodka i odrobina pieprzu, mieszamy. Na bok patelni wciskamy 2 ząbki czosnku, czekamy chwilę aż przeciśnięty czosnek lekko się zrumieni, po czym rozprowadzamy go po całej potrawie mieszając delikatnie. Gotowe!