

Stroganoff z kurczakiem po meksykańsku



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	700 g
pieczarki	1/2 kg
papryka czerwona	
papryka żółta	
kukurydza w puszcze	
cebula	2
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	1
przecier pomidorowy	do smaku
pomidory krojone z puszki	1 puszka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
chili	do smaku
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy. Filet z kurczaka kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli i czosnku i razem smażyjemy.
- KROK 2 Pieczarki obieramy i kroimy w plastry. Podsmażamy je na drugiej patelni. Gdy zarówno mięso jak i pieczarki się podsmażą dusimy je jeszcze chwilę razem. Następnie wkładamy je do garnka, podlewamy wodą, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie i gotujemy.
- KROK 3 Kolejno dodajemy pomidory z puszki i gotujemy dalej. Po chwili dodajemy pokrojoną w paski paprykę. Wszystko gotujemy do miękkości warzyw. Następnie dodajemy kukurydze z puszki.
- KROK 4 Doprawiamy zupę do smaku i dodajemy kilka łyżek przecieru pomidorowego. Przed końcem gotowania dodajemy czerwoną fasolę.
- KROK 5 Smacznego ;)