

Kurczak po meksykańsku



APM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuka
kukurydza	0,5 puszka
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
woda	200 ml
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczka
mąka pszenna	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tabasco	do smaku
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka oczyścić i pokroić w kostkę, oprószyć solą i pieprzem - podsmażyć na patelni.
- KROK 2 Do kurczaka dodać paprykę i cebulę, smażyć ok. 5 minut
- KROK 3 Następnie dodać kukurydzę i fasolkę.

KROK 4 Zalać wodą rozmieszaną z koncentratem i paprykami, dusić pod przykryciem aż fasola zmięknie.

KROK 5 Na koniec doprawić tabasco i zagęścić mąką.

Smacznego!