

Kapusta z kurczakiem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta

kurczak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 średnia kapusta, 450 g mięsa z kurczaka bez kości, 1 ząbek czosnku, 1 pokrojona w plasterki średnia cebula, 1 posiekany średni pomidor, 1 posiekana szalotka, 1 łyżka pasty pomidorowej, 1 posiekana papryczka pirri - pirri - dodaliśmy chili, 3 łyżki oleju, sól i pieprz do smaku.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka podzielić na mniejsze kawałki. Posolić, popieprzyć, odstawić na 15 minut. Na patelni zrumienić kurczaka z cebulą i czosnkiem. Dodać papryczkę i smażyć kilka minut. Dodać pomidory i szalotkę. Smażyć 5 minut. Dodać kapustę. Doprawić solą i pieprzem. Gotować przez 20 minut. Dodać pastę pomidorową i gotować kolejne 5 minut. Podawać z ryżem lub rosti.