

Pierś z kurczaka w sosie pomidorowym z wędzoną papryką



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
śmietana	1 szklanka
pomidory krojone	1 kartonik
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/3 łyżeczki
bulion	1 szklanka
masło	1 łyżka
cebula	1 szt
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka myjemy osuszamy , kroimy na porcje. Solimy solą ziołową doprawiamy pieprzem i grillujemy na patelni.

Na patelni rozpuszczamy masło podsmażamy posiekana cebulką -mieszymy chwilę . Dodajemy paprykę ostra wędzoną do smaku . Dolewamy 1 kartonik pomidorów krojonych z oliwą i czosnkiem . Mieszymy i zagotowujemy . Solimy solą ziołową , doprawiamy pieprzem . Podlewamy ok 1 szklanką bulionu. Dusimy . Po ok 10 min zaciągamy śmietaną . Sosem polewamy usmażoną pierś z kurczaka .