

Placki ziemniaczane z kurczakiem w sosie pomidorowo-paprykowym



MIĘTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki	
ziemniaki	3 szt
cebula	1 szt
jajko	1 szt
mąka	2 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
piersi z kurczaka	2 szt
oliwa	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
pikantna wędzona papryka	1 łyżeczka
sos	
krojone pomidory	1 puszka
bulion warzywny	1 szklanka
śmietana	2 łyżka
mąka	1 łyżeczka
papryczka chili	3 cm
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
śmietana	2 łyżka
szczypiorek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i obrane ziemniaki ścieramy na papkę wraz z cebulą.

Dodajemy jajko i 2 łyżki mąki, doprawiamy do smaku.

Mieszamy i wykładamy na rozgrzany olej formując 4 placki.

Smażymy je z obu stron po czym odstawiamy w ciepłe miejsce.

Kurczaka kroimy w kosteczkę i marynujemy w oliwie, soku z cytryny oraz cayenne i wędzonej papryce.

Smażymy go z papryczką chili na rozgrzanej patelni.

Następnie zalewamy bulionem oraz pomidorami z puszki.

Dusimy ok. 15 minut.

Następnie doprawiamy papryką.

Mąkę dodajemy do śmietany, dokładnie mieszamy aby nie było grudek, wlewamy do mięsa.

Dusimy jeszcze około 10 minut.

Podajemy na ciepłych plackach z dodatkiem śmietany i szczypiorku.

Smacznego :)