

Filety drobiowe zawijane w kapustę.



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 sztuki
liście kapusty	4 sztuki
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	do smaku
koncentrat pomidorowy	50 mililitrów
śmietana 12%	150 mililitrów
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy , przyprawiamy obsmażamy po 2 minuty z każdej strony. Liscie gotujemy 15 minut w osolonej wodzie. Gotujemy pół litra wody z koncentratem przyprawiamy, dodajemy śmietanę . Filety zawijamy w liście kapusty układamy w rondlu , zalewamy sosem i dusimy 30 minut.