

Pierś kurczaka w sosie pomidorowym



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

sredniej wielkosci por

przecier pomidorowy

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

Mielone chili

pieprz

Sól lub przyprawa kucharek

mąka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś pokroić w kostkę (jak na gulasz), przyprawić solą lub kucharkiem, pieprzem i dosyć sporą ilością chili. Obtoczyć w mące i usmażyć na patelni na rumiany kolor. Pora posiekać na średniej grubości ćwiartki. Mięso wyłożyć do garnka i na tym samym tłuszczu podsmażyć por aż zmięknie. Razem z tłuszczem przelać do garnka z usmażoną pierś kurczaka. Całość podlać niewielką ilością wody, jak do duszenia, wrzucić kilka ziaren ziela angielskiego i 2-3 listki laurowe. Dusić pod przykryciem do 5 min. Rozrobić 2/3 małego słoiczka przecieru pomidorowego i wlać do garnka. Zamieszać i podusić jeszcze przez chwilę od zagotowania. Nie zagęszczać; sos powinien być gęsty naturalnie. Raczej nie doprawiać; potrawa powinna przejść przyprawami z wysmażonych kawałków mięsa. Podawać z ryżem lub smażonymi talarkami ziemniaków.