

Kurczak duszony w papryce



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	
boczku wędzonego	30 dag
papryki czerwone	3
cebule	4
koncentrat pomidorowy	
sól, pieprz	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podzielić na 8 części, posypać solą, pieprzem, papryką, podsmażyć z obu stron na oleju, zdjąć z patelni. Na tym samym tłuszczu podsmażyć boczek pokrojony w kosteczkę, jak już będzie podsmażony dołożyć cebulkę i razem podsmażyć. Zaprawić to koncentratem pomidorowym. Przełożyć do tego kurczaka, obłożyć pokrojoną w paski papryką i razem dusić aż kurczak będzie miękki.