

Sos pomidorowo-śmietanowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
przecier pomidorowy	3 łyżki
papryka	1/2 sztuka
śmietana 12%	1 szklanka
sól	
olej do smażenia	
bulion warzywny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę dusimy, podlewamy bulionem. Kiedy będzie miękka miksujemy. Dodajemy przecier pomidorowy i śmietanę. Fileta z kurczaka kroimy na niewielkie kawałki, podsmażamy na oleju, doprawiamy i dodajemy do sosu.

Podajemy z makaronem lub ryżem