

a'la stroganof



AGNIESZKA172



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 sztuka
papryka zielona	2 szt
papryka żółta	2 szt
pierś z kurczaka	0,5 kg
cebula biała	2 szt
koncentrat pomidorowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę pokroić w małe kawałeczki (kostkę) . Pokrojoną w talarki cebulę podsmażyć razem z pokrojoną pierśią na patelni. Zagotować 1 litr wody z przyprawami (ziele, pieprz itp.) wrzucić paprykę i resztę z patelni. Gotować do miękkości papryki- na koniec dodać koncentrat. Całość zagęścić śmietaną i mąką. smacznego.