

## Gulasz z kurczaka



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| <b>pieczarki</b>                                    | 10 szt |
| <b>filet z kurczaka</b>                             | 60 dag |
| <b>cebula</b>                                       | 3 szt  |
| <b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b> | 1 op   |
| <b>sos ciemny</b>                                   | 1 op   |
| <b>wino czerwone</b>                                | 200 ml |
| <b>papryka czerwona</b>                             | 1 szt  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso myjemy, kroimy w kostkę, doprawiamy przyprawą i oliwą. na ok. 30 minut wstawiamy do lodówki. cebule kroimy i podsmażamy na oliwie, dodajemy mięso. smażymy, aż się zarumieni. dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki, dusimy ok. 10 minut, a następnie dodajemy pokrojona w paski paprykę, dusimy, dodajemy wino, sos mieszamy z wodą wlewamy do miesa, dusimy ok. 10 minut, podajemy z pieczywem lub ryżem