

Kurczak z warzywami na ostro



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	50 dag
udko z kurczaka	50 dag
marchewka	2
łodygi selera naciowego	2
cebulki dymki ze szczypiorem	2
ząbki czosnku	2
ziemniaki	3
puszka kukurydzy	40 dag
sok pomidorowy	1/2 szklanka
makaron świderki	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować we wrzącej wodzie, posolić. Opłukane cebulki (szczypior odłożyć) i obrany czosnek posiekać i wymieszać z pastą paprykową. Filety i udka opłukać, osuszyć, oprószyć pieprzem i solą, natrzeć doprawioną pastą i odstawić. Po 2 godz. zalać taką ilością gorącej wody, żeby przykryła mięso, gotować je na małym ogniu ok. 45min. Ostudzić z udek wyjąć kości i całe mięso pokroić na małe kawałki, włożyć do wywaru. Warzywa obrać, marchewki zetrzeć na tarce o dużych otworach, ziemniaki pokroić w kostkę, dodać do mięsa i gotować razem, aż ziemniaki będą miękkie. Pod koniec wrzucić odsączoną kukurydzę, a potem potrawę wymieszać z sokiem pomidorowym i sokiem z cytryny, dosolić do smaku. Podawać z makaronem, posypać odłożonym i posiekanym szczypiorem.