

Gar kurczakowo kukurydziany



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1.5 kg
cebula	2 sztuka
ziemniaki	20 dkg
kukurydza świeża	20 dkg
pomidory	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
papryczka chilli	2 sztuka
bulion	1 kostka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy na części, obieramy ze skóry i wrzucamy do gara, cebulę kroimy w kostkę i dodajemy do kurczaka. Ziemniaki kroimy w kosteczkę, czosnek wyciskamy, pomidory kroimy w kostkę. Ziemniaki dodajemy do kurczaka, posypujemy papryką, na górę dajemy czosnek, papryczkę chilli i pomidory, doprawiamy. Gotujemy bulion z kostki ok 1,5 szklanki. Dodajemy do gara. Gotujemy z pół godzinki pod pokrywką. Dodajemy kukurydzę i gotujemy jeszcze około 15 minut. Można dolać trochę wody.