

# Danie z kurczaka i soczewicy



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **534** Ocena: **7916**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 3 piersi z kurczaka
- 1 szklanka suchej czerwonej soczewicy
- 2 średnie marchewki
- 1/4 bulwy selera
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, kurkuma, lubczyk, bazylija
- olej kujawski do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka umyć i ugotować w podanych przyprawach jakieś 40-45 minut. Soczewicę 1-2 godziny przed przygotowaniem obiadu namoczyć. Następnie ugotować oddzielnie w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić. Na patelnię wlać kilka łyżek oleju. Zeszkląć drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Następnie dodać starte na tarce o grubych oczkach seler i marchewkę. Dusić kilka minut. Dodać ugotowaną soczewicę oraz przyprawy. Wymieszać całość. Dusić jeszcze dwie-trzy minuty. Podawać z pierśią z kurczaka. Można to danie przygotować w wersji wegetariańskiej. Też jest bardzo smaczne.

## Twoje notatki do przepisu: