

Gęsty gulasz warzywny z gotowanym filetem



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11580**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 1/2 dużego selera
- 2 papryki czerwone
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 łyżka śmietany
- sól, pieprz, vegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka zalewamy 1/2 litra wody, zagotowujemy, usuwamy szumowiny.
- 2 Warzywa obieramy, kroimy na nieduże kawałki, dorzucamy do garnka. Woda powinna sięgać do poziomu warzyw. Przykrywamy, gotujemy przez 1 godzinę.
- 3 Ugotowany filet wyciągamy z garnka, za pomocą dwóch widelców rwiemy na mniejsze kawałki. Warzywa studzimy, miksujemy blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodajemy śmietanę i natkę pietruszki, przyprawiamy do smaku. Dodajemy filet. Podajemy z kaszą lub ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: