

Gulasz drobiowy



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11100**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- filety z piersi kurczaka ok. 50 dag
- średnia cebula
- ząbek czosnku 2
- papryka czerwona 1 średnia
- passata pomidorowa 1 szkl.
- bulion drobiowy 1/3 szkl.
- koncentrat pomidorowy 1 pełna łyżeczka
- papryka słodka 1/2 łyżeczki
- suszone oregano 1 łyżeczka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni lub w garnku podgrzać olej, włożyć pokrojoną w kosteczkę cebulę i co chwilę mieszając zeszklić ją. Pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę lub drobno pokrojony czosnek.
Dodać pokrojoną w kostkę paprykę i mieszając smażyć przez 1 minutę.
Dodać pokrojoną w kostkę pierś kurczaka i obsmażyć ją z każdej strony. Doprawić solą i pieprzem oraz dodać oregano i paprykę w proszku. Wlać bulion (najlepiej gorący) a po chwili dodać passatę pomidorową oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszać i zagotować. Gotować ok. 2 minuty. Na koniec można dodać mąkę ziemniaczaną aby sos był szklisty i się nie rozwarstwiał. Podawać z ryżem, kaszą lub makaronem. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: