

# Czarcie Żarcie



Autor: **klaudi76**

Przepisów: **6** Ocena: **47**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- piersi z kurczaka duże, 3 szt.
- pieczarki, 0,6 kg
- pomidory miękkie dojrzałe i duże, 3 szt.
- papryki czerwone, 2 szt.
- Cebule średniej wielkości, 4 szt.
- koncentrat pomidorowy, 4 łyżki
- papryka słodka w poszku, 2 łyżki
- chilli, 1/3 łyżeczki
- pieprz, vegeta, sól do smaku
- olej do smażenia, wedle uznania, ale raczej więcej

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w grubszą kostkę, w międzyczasie podgrzewamy olej na patelni, wrzucamy cebulkę i smażymy aż się zeszkli, następnie dodajemy pokrojone w ósemki lub szóstki pieczarki (krojone wzdłuż razem z nóżkami lub bez jak kto lubi) smażymy to aż woda z pieczarek odparuje, następnie dodajemy dodajemy krojoną w grube kwadraty (2,5 cm x 2,5 cm) paprykę, jak trochę zmięknie i się obsmaży, to dodajemy pokrojone w kostkę ze skórą lub bez pomidory również grubo pokrojone i dalej smażymy często mieszając, podusić to tak żeby pomidory puściły sok i dodajemy rozpuszczony w wodzie koncentrat, jak zabulgotze wyłączyć gaz.



- 2 Osobno na drugiej patelni smażymy mięso, pokrojone w grubą kostkę piersi z kurczaka

obsmażamy na oleju ok. 15 min. często mieszając i dodajemy papryki słodkiej w proszku (nawet 2 łyżeczki, żeby było mocno czerwone), chili wedle uznania, pieprz i sól. Potem łączymy wcześniej smażone pieczarki z cebulą, papryką i pomidorami z mięsem, dusimy wszystko razem jeszcze z 25 min. i doprawiamy ostatecznie do smaku.

Twoje notatki do przepisu: