

Drób duszony w pomidorach



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19068**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- pierś kurczaka
- cukinia
- pomidor
- puszka pomidorów w zalewie
- puszka czerwonej fasoli
- czerwona papryka
- cebula
- ząbek czosnku
- przyprawa do gyrosa
- sól
- pieprz
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka umyj, osusz, pokrój w kostkę. Natrzyj przyprawą do gyrosa oraz pieprzem i niewielką ilością soli. Cebulę obierz, pokrój w kostkę. Czosnek obierz, posiekaj. Paprykę oczyść z gniazda nasiennego, pokrój w kostkę.
- 2 Olej rozgrzej na patelni, usmaż kurczaka. Dodaj cebulę, czosnek i paprykę, zamieszaj. Czerwoną fasolę osącz z zalewy, wsyp do kurczaka. Wlej pokrojone pomidory wraz z zalewą, przypraw. Duś na małym ogniu pod przykryciem.
- 3 Cukinię umyj, pokrój w półplasterki. Pomidor sparz, obierz, pokrój w kostkę. Warzywa dodaj do kurczaka, wymieszaj, podduś. Przypraw do smaku solą i pieprzem.

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: