

Filety z kurczaka w warzywach



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **449** Ocena: **6512**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 filety z kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 8-10 pieczarek
- 1 cebula
- 2-3 marchewki
- 1 por
- 1 pęczek pietruszki
- 200 g makaronu razowego świderki
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra , bazylią, oregano
- 3-4 łyżki oleju kujawskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Filety umyć i pokroić na kawałki. Podsmażyć w rondlu z przyprawami. Dodać umyte, obrane i pokrojone warzywa. Marchewki (starte na tarce o dużych oczkach) dodać pod koniec duszenia. Często mieszać. Dusić do miękkości mięsa i warzyw.
- 2 Ugotować makaron świderki (w osolonej wodzie) według przepisu na opakowaniu. Świderki dodać do mięsa i warzyw. Wymieszać i podawać.

Twoje notatki do przepisu: