

# Kasi Ratatouille

Autor: **taskus**

Przepisów: 2 Ocena: 3



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 cukinia
- 1 ząbek czosnku
- 15 dag żółtej lub zielonej fasolki
- 1 czerwona papryka
- 250g passaty
- 150 g grzybów
- kostka rosołowa
- chilli

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka kroimy w kosteczkę i rzucamy na mocno rozgrzany olej.  
  
Smażymy przez 3 minuty.  
  
Odkładamy kurczaka do miseczki.
- 2 Warzywa kroimy w średnią kosteczkę .  
  
Fasolkę parzymy (ewentualnie można ją ciut pogotować żeby stała się pół miękka).  
  
Na dużej patelni podgrzewamy 2 łyżki oliwy i dodajemy cebulę pokrojoną w kosteczkę, czekamy aż się zeszkli.  
  
Następnie dodajemy grzyby, cukinię , fasolkę i paprykę podsmażamy wszystko razem na średnim ogniu przez jakies 4-5 minut.
- 3 Warzywa zalewamy passatą.  
  
Dodajemy z powrotem kurczaka, kostkę rosołową sól i chilli do smaku.  
  
Opcjonalnie można dodać trochę przyprawy chińskiej .  
  
Całość gotujemy przez następne 5 minut.
- 4 Ratatouille podajemy z ryżem , do którego można dodac łyżkę kurkumy w czasie gotowania, aby nabrał pięknego złotego koloru.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: