

kawalerska mieszanka

Autor: **jazabek**

Przepisów: 4 Ocena: 13



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- piers z kurczaka, 0,5 kg
- ziemniaki, 0,5 kg
- papryka, 2-3
- pieczarki, 30- 40 deko
- celula, 2-3
- sol, pieprz, przyprawa do ziemniaków, papryka, bazylija, oregano
- olej, 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 piers kroimy w kostkę i smazymy w garku na oleju, i doprawiamy solą i pieprzem, jak miłoś się ciut podsmazy dodajemy ziemniaki pokrojone w talarki, paprykę w piutka, pieczarki pokrojone w dowolny sposób, cebule pokrojona w piurka i doprawiamy przyprawami (według uznania) i przykrywamy pokrywką, i dusimy wszystko razem, co jakiś czas mieszając i danie gotowe:) **SMACZNEGO**
- 2 jeśli ktoś lubi to polecam na koniec zalać to keczupem i podusić bezpokrywką mieszając, żeby się nie przypalił keczup do chwili aż keczup zgęstnieje tworząc gęsty sos :)

Twoje notatki do przepisu: