

Kurczak w sosie warzywno - serowym

Autor: **tota**Przepisów: **41** Ocena: **591**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pomidory, 1/2 kg
- Papryka czerwona, 2 szt.
- mała cukinia, 2 szt.
- pieczarki, 1/2 kg
- ser Lazur, 1/2 op.
- ser mozzarella (małe kulki sałatkowe), 1 wiaderko
- pierś z kurczaka, 1/2 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pociąć na ćwiartki i wrzucić do garnka.
- 2 Pieczarki, paprykę, cukinię oczyścić, pociąć na kawałki, dorzucić do pomidorów
- 3 Piersi z kurczaka przyprawić jak lubimy, pociąć w kostkę obsmażyć na patelni. (robię to bez tłuszczu)
- 4 Kurczaka przełożyć do garnka z warzywami i dusić aż warzywa będą mięciutkie. Pod koniec gotowania dodać ser lazur i kulki mozarelli. Do garnka wrzucam liść laurowy, ziele angielskie, i sól pieprz. Podawać z ryżem lub bagietką

Twoje notatki do przepisu: