

# Leczo z mięsem drobiowym



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2439** Ocena: **16333**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- filet z kurczaka podwójny
- 1 szklanka zielonego groszku
- 1 mały bakłażan
- 20 dag fasoli szparagowej
- 2 czerwone papryki
- 2 białe cebule
- 1 mały kalafior lub brokuł
- 5 łyżek oleju
- sól i pieprz do smaku
- papryka słodka mielona do smaku
- natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Mięso pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju z dodatkiem mielonej papryki do smaku. Warzywa oczyścić, pokroić dodać do mięsa i smażyć około 15-20 minut. Następnie zalać 1 szklanką gorącej wody, przyprawić do smaku i dusić do miękkości. Po ugotowaniu posypać natką pietruszki. Podawać z pieczywem lub ryżem.

## Twoje notatki do przepisu: