

Ostry kurczak

Autor: **beata**Przepisów: **43** Ocena: **1263**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pałki lub nóżki z kurczaka, 4 szt.
- Papryka czerwona, 1 szt
- papryka zielona, 1 szt
- papryka żółta, 1 szt
- pomidory, 3 szt
- cebula, 1 szt
- czosnek, 2-3 ząbki
- olej, kilka łyżek
- sól
- pieprz
- papryczka chilli lub pepperoni, 1 szt
- Natka pietruszki
- ryż, 2-3 woreczki

Sposób przygotowania:

- 1 Dno garnka zalewamy cieniutką warstwą oleju, wrzucamy posiekaną cebulkę. Na to wkładamy kurczaka, solimy go. Wszystko podsmaża się na wolnym ogniu. Dodajemy posiekane lub wyciśnięte ząbki czosnku. I po kolei papryczki, również posiekane.
- 2 Z pomidorów ściągamy skórkę i siekamy drobno. Dodajemy do garnka. Przykrywamy garnek i dusimy wszystko na wolnym ogniu około 40 min. Do smaku dodajemy sól, pieprz. Na końcu wrzucamy posiekaną natkę pietruszki.
- 3 W międzyczasie gotujemy ryż, około 15 minut, w osolonej wodzie

Twoje notatki do przepisu: