

Paprykowy filet z kurczaka



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1879**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka, 1 DUŻY
- pieczarki, 10 DUŻYCH
- cebula, 2 SZT
- OLEJ DO PODSMAŻANIA, OK.5 ŁYŻEK
- papryka w proszku słodka, 2 ŁYŻKI
- sól, pieprz,majeranek, DO SMAKU
- przyprawa do gyrosa, OK.1 ŁYŻKI

Sposób przygotowania:

- 1 MIĘSO POKROIĆ W KOSTKĘ DAĆ DO MISKI ,POSYPAĆ 1 ŁYŻKĄ PAPRYKI,PRZYPRAWĄ DO GYROSA POLAĆ 2 ŁYŻKAMI OLEJU DOBRZE WYMIESZAĆ W STAWIĆ NA OK. 1 GODZ. DO LODÓWKI.
- 2 OCZYŚCIĆ PIECZARKI, POKROIĆ W TALARKI ,CEBULĘ OBRAĆ POKROIĆ W KOSTKĘ.
- 3 NA PATELNIĘ WLAĆ 3 ŁYŻKI OLEJU, ZESZKLIĆ CEBULĘ DODAĆ PIECZARKI SMAŻYĆ DO ODPAROWANIA WODY ,WYŁOŻYĆ NA MISECZKĘ.
- 4 NA PATELNIĘ DAĆ TROSKĘ OLEJU I WRZUCIĆ MIĘSO,SMAŻYĆ DO MIĘKKOŚCI.
- 5 DO MIĘSA DODAĆ JESZCZE 1 ŁYŻKĘ SŁODKIEJ PAPRYKI POSYPAĆ SOLĄ , PIEPRZEM I MAJERANKIEM,NASTĘPNIE USMAŻONE I PRZYPRAWIONE /PO SWOJEMU/ PIECZARKI DOBRZE WYMIESZAĆ I GOTOWE.

Twoje notatki do przepisu: