

Pierś z Kurczaka z papryka i porem



Autor: **malaasia_90**
Przepisów: 4 Ocena: 21



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, ok. 70 dag
- Papryka czerwona, duża
- por, 2 średniej wielkości
- śmietanka 30%, 200ml
- śmietanka 18%, 400ml
- kostka rosółowa, pół
- ryż, 3 woreczki
- MAGII, kilka kropel
- sól, pieprz, słodka papryka, ostra papryka, do smaku
- przecier pomidorowy, 1-2 łyżeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka myjemy, obrabiamy i kroimy w drobna kostke. Papryke umyć, i pokroić również w kostke, por w piórka. Pierś podsmażyc na oliwie, dodac papryke, smażyć ja przez chwile razem z kurczakiem. Dodac por- często mieszac. przyprawic solą, pieprzem, i paprykami
- 2 Gdy papryka bedzie juz miękka, zmniejszyc ogien pod garnkiem i powoli dodawac smietany, nastepnie kostke rosolowa i przecier, caly czas mieszajac Podawać z ryżem
- 3 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: