

Pikantne leczo z kurczakiem



Autor: **mimiwiki**

Przepisów: **573** Ocena: **16545**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 2 cukinie (ok.500g)
- 1 duża czerwona papryka
- 1 duża zielona papryka
- 2 pomidory
- 2 cebule
- 5 ząbków czosnku
- olej do smażenia
- sól, pieprz , papryka ostra w proszku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek siekamy drobno i podsmażamy w garnku na oleju. Dodajemy pokrojonego na kawałki kurczaka, solimy, pieprzymy i posypujemy czubatą łyżeczką ostrej papryki. Przesmażamy kilka minut. Pozostałe warzywa kroimy w kostkę. Dodajemy do garnka, zmniejszamy ogień i przykrywamy. Gotujemy około 30 minut, aż wszystkie warzywa zmiękną. Od czasu do czasu mieszamy - ewentualnie doprawiamy jeszcze do smaku :) Smacznego

Twoje notatki do przepisu: