

sos słodko- kwaśny



Autor: **kasiak**

Przepisów: 5 Ocena: 1



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pieczarki, 40 dkg
- pierś z kurczaka, 0.5 kg
- papryka, 2-3 szt
- koncentrat pomidorowy, 1 szt.
- duża cebula, 2 szt.
- czosnek ząbki, 2szt.
- mąka, łyżka
- ocet, 1 łyżka
- cukier, 2 łyżki
- bulion z kostki rosółowej, 1.5 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 pierś pokroić w paski, opruszyć mąką, vegetą, podsmażyć aż zmięknie, na oleju, odstawić
- 2 paprykę pokroić w spore kawałki (kwadrwty) podsmażyć na oleju, ma być półtwarda.
- 3 pieczarki pokroić w paski usmażyć z 1 cebulą(pokroić w kostkę) Połączyć z pierśmi i papryką odstawić
- 4 drugą cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić, zrobić zasmażkę dodając zeszkloną cebulę do 2 łyżek mąki podsmażonej na margarynie, wszystko podlać bulionem
- 5 Zasmażkę dodać do pozostałych produktów, następnie dodać koncentrat pomidorowy, przeciśnięty przez praskę czosnek, ocet i cukier oraz sól i pieprz do smaku, tak aby miał on smak słodko- kwaśny.
- 6 Podawać z ryżem

Twoje notatki do przepisu: