



# Udka w papryce

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- udka kurczaka - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1.5 sztuk
- papryczka chili - 1 sztuka
- pieczarki - 4 sztuki
- cukinia - 150 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- zioła prowansalskie - 0.5 łyżeczek
- śmietana - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Udka podzielić na pół. Posypać przyprawą do mięs i obsmażyć na oleju na rumiano. Wyjąć.
2. Na tłuszczu ze smażenia podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę. Potem dodać paprykę posiekaną w paseczki i drobno pokrojoną papryczkę. Dusić około 5 minut.
3. Dodać pieczarki pokrojone w półplasterki i cukinię pokrojoną w kostkę. Dusić kolejne 5 minut.
4. Do warzyw dodać 1 szklankę wody, przyprawy i mięso. Dusić do miękkości. Przed końcem dodać śmietanę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)