



przepisy.pl

Paprykowy Stroganoff z kurczaka



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- czerwona papryka - 2 sztuki
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- woda - 250 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- oliwa - 30 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi opłucz i pokrój w paski. Skrop oliwą, oprósz solą, pieprzem i przesmaż na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso zdejmij z patelni.
2. Papryki i cebulę pokrój na mniejsze kawałki. Rozgrzej ponownie tę samą patelnię i przesmaż na niej warzywa, oprósz mąką.
3. Wlej szklankę wody i mieszając różgą doprowadź do wrzenia. Dodaj koncentrat pomidorowy, śmietanę i ponownie zagotuj.
4. Sos dopraw Bulionetką drobiową Knorr oraz pieprzem, a następnie zmiksuj blenderem.
5. Gotowy sos połącz z kurczakiem. Zagotuj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl