

---

# Kurcze gotowane a la paprykarz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2264 razy.

1 kurczak,

30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka seler, por),

3 dag ketchupu,

listek laurowy,

sól,

papryka w proszku,

4 łyżki posiekanej naci pietruszki

Kurczaka, oczyścić , umyć , pokroić na porcje, osolić . Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , pokroić , włożyć do garnka z wrzącą wodą, posolić , zagotować . Do wrzątku włożyć pokrojone porcje kurczaka oraz listek laurowy. Ugotować do miękkości, porcje kurczaka wyjąć . Warzywa przetrzeć przez sito lub zmiksować z dodatkiem szklanki wywaru. Do przygotowanego w ten sposób sosu, dodać paprykę włożyć porcje kurczaka. Zagotować , wyłożyć na półmisek, posypać zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>