
Kurczak w warzywach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3219 razy.

pół kurczaka,

po strąku zielonej i czerwonej papryki,

2-3 pomidory,

3 ząbki czosnku,

4 marchewki,

4 średnie ziemniaki,

dymka,

szklanka bulionu,

3 łyżki oliwy,

szczypta białego pieprzu,

łyżka słodkiej mielonej papryki,

sól, pieprz,

natka pietruszki

Kurczaka umyć , podzielić na porcje. Osuszyć i natrzeć mieszanką soli, pieprzu i papryki. Porcje obsmażyć na patelni ze wszystkich stron, włożyć do naczynia żaroodpornego i piec ok. pół godziny. W tym czasie obrać ziemniaki i marchewkę, dymkę oczyścić . Ziemniaki pokroić w kostkę, marchewkę w plastry a dymkę na ć wiartki. Paprykę oczyścić , pokroić w paski. Pomidory sparzyć , zdjąć z nich skórkę podzielić na części. Czosnek posiekać . Na patelni rozgrzać olej, wrzucić marchewkę, ziemniaki, dymkę. Smażyć wciąż mieszając. Wlać rosół i gotować na małym ogniu ok. pół godziny. Na chwilę przed końcem dodać paprykę, pomidory, czosnek. Przyprawić do smaku i ostrożnie wymieszać . Na półmisek wyłożyć warzywa, a na nich kawałki upieczonego kurczaka.