

---

# Pulrda warzywna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2026 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 1 średnia cukinia
- \* 1 średni kabaczek
- \* 2 średnie cebule
- \* 1 duża czerwona papryka
- \* 4 duże pomidory
- \* olej
- \* 2 piersi z kurczaka
- \* sól, pieprz
- \* papryka
- \* vegeta

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Cebulę posiekać w talarki i podsmażyć na oleju.
- \* Cukinię, kabaczka i paprykę pokroić w kostkę.
- \* Pomidory wyparzyć i obrać ze skóry. Pokroić w kostkę.
- \* Do podsmażonej cebuli dodać najpierw paprykę. Poddusić. Następnie dodać kabaczka i cukinię. Na końcu dodać pomidory. Dusić aż warzywa będą miękkie.
- \* Piersi z kurczaka umyć, pokroić w plasterki. Doprawić solą i papryką. Dusić na oleju na małym ogniu.
- \* Do udużonego kurczaka dodajemy ugotowane warzywa. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką i vegetą. Dokładnie mieszamy i udusimy 5 minut.
- \* Podajemy ze świeżą bagietką.