
Pulrda warzywna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2043 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.