Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Paprykarz z kurczaka

Pyszny kurczak na ostro-kwaśno.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt.
- bulion, 200 ml
- śmietana 12%, 200 ml
- cebula, 2 szt.
- ząbek czosnku, 4 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- papryka zielona, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- pomidor, 3 szt.
- papryka ostra, 1 łyżecz.
- majeranek, 1 łyżk.
- olej, 3 łyżk.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Czosnek siekamy, ucieramy z solą, kminkiem, majerankiem i odrobiną oleju. Tak powstałą zaprawą nacieramy mięso i odstawiamy na minimum godzinę w chłodne miejsce. W tym czasie siekamy w kostkę cebulę, paprykę kroimy w paski, a pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy na ćwiartki. W rondlu podgrzewamy olej i obsmażamy na nim kawałki kurczaka, kiedy się zrumieni dodajemy cebulę, paprykę i pomidory. Wszystko razem dusimy ok. 15 minut. Zmniejszamy ogień, dosypujemy słodką paprykę i dolewamy wywar i śmietanę. Mieszamy i dusimy ok. 15 minut. Doprawiamy do smaku.