

Kurczak z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Szybki i tani obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso z piersi kurczaka lub indyka - 40 dag
- włoszczyzna (lub opakowanie mrożonej mieszanki warzywnej) - 1 pęczek
- olej do smażenia -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paseczki.
2. Warzywa dokładnie oczyścić, umyć, osączyć, pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce jarzynowej.
3. Na patelni rozgrzać olej, włożyć rozdrobnione warzywa lub zamrożoną mieszankę, podsmażyć, przykryć, podduśić kilka minut.
4. Dodać pokrojone mięso, wymieszać, udusić, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Potrawę podawać z ryżem lub makaronem.