

Garnek różności - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 50 dag piersi z kurczaka
2. - 3 papryki : zielona , czerwona i żółta
3. - 3 ziemniaki
4. - 30 dag pieczarek
5. - 2 cebule
6. - 6 pomidorów
7. – bazylia
8. - zmielone ziele angielskie
9. - sól
10. - natka pietruszki

Sposób przyrządzenia:

Paprykę przekroić w paski, pieczarki w talarki, a cebulę drobno posiekać. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę i pokroić w kostkę. Na patelnię Zeptera (2,7 l) przygotowaną do smażenia, wrzucić mięso pokrojone w kawałki 5 x 5 cm , posypane bazylią i obsmażyć. Wrzucić wszystkie składniki oprócz pomidorów. Doprawić ziele angielskim i dusić przez 30 min. Następnie dodać pomidory (można też posolić do smaku) i jeszcze gotować przez 20 min. Gotową potrawę wymieszać i posypać posiekaną pietruszką.