Filet z kurczaka z papryką i selerem naciowym

Jolanta Okonek

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- pojedynczy filet z kurczaka - 1 szt.
- średnia cebula - 1 szt.
- seler naciowy - 2 szt.
- mała czerwona papryka - 1 szt.
- woda - 1 szklanka
- śmietana 30% - 50 ml
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
- masło - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Podajemy z ryżem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy w półplasterki. Seler myjemy i kroimy w plastry. Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy w kostkę.

KROK 2: W rondlu rozpuszczamy masło, wrzucamy pokrojoną cebulę, oprószamy lekko solą i dusimy do czasu, aż będzie szklista. Następnie dodajemy seler, paprykę i szklankę wody. Dusimy pod przykryciem ok. 5 minut.

KROK 3: Po tym czasie wrzucamy pokrojony w kostkę filet z kurczaka i ponownie dusimy, aż mięso będzie miękkie. Na koniec wlewamy śmietankę, doprawiamy solą i pieprzem oraz wrzucamy posiekaną natkę pietruszki.