





Kurczak duszony z późno letnimi warzywami

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pierś kurczaka - 1 szt.

cebula - 1 szt.

pomidor - 3 szt.

cukinia - 1 szt.

papryka - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

słodka papryka w proszku - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule obieramy, siekamy drobno i szklimy na oleju. Mięso kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w kawałki, podsmażamy z cebulą. Pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę i dodajemy do garnka z mięsem i cebulą. Cukinię myjemy, kroimy w kostkę, dodajemy do garnka. Paprykę oczyszczamy, kroimy w kostkę i również dodajemy. Dusimy pod przykrywką wszystko przez 20 min. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, słodką papryką i ziołami.