





## Filet w sosie paprykowym

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

filet z kurczaka podwójny - 1 szt.  
papryka czerwona - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
papryka pomarańczowa - 1 szt.  
bulion warzywny - 2/3 litr  
papryczka pepperoni - 1 szt.

curry - 1 łyżeczka  
musztarda delikatesowa - 1 łyżka  
śmietana - 4 łyżka  
mąka do obtoczenia - trochę  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
dymka - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filet opłukać i pokroić w paski, obtoczyć w mące, oprószyć solą i pieprzem i podsmażyć.

Czosnek posiekać, papryki opłukać i pokroić w paski.  
Cebulę obrać i również pokroić.

Do bulionu dodać mięso, papryki, czosnek i cebulę.  
Gotować około 10 minut.

Dodać musztardę, curry, sól i pieprz do smaku. Wymieszać całość ze śmietaną.

Sos można podawać z ziemniakami posypany dymką.