




## Forszszak z kurczaka

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

pieczarki - 30 dag

ogórki kiszane - 4 szt.

papryka czerwona - 1 szt.

udka z kurczaka - 2 szt.

koncentrat pomidorowy - 4 łyżka

włoszczyzna (prócz kapusty) - 1/2 pęk

sól, pieprz, majeranek - do smaku

mąka - 1 łyżka

masło - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

#### *KROK 1:*

Z udek i drobno posiekanej włoszczyzny gotujemy rosół.

Na patelni roztapiamy masło i podsmażamy pokrojoną w paski paprykę oraz ogórki. Następnie osobno podsmażamy pokrojone w paski pieczarki, aż płyn odparuje.

Z ugotowanych udek obieramy mięso i wrzucamy do rosółu. Dodajemy podsmażoną paprykę z ogórkami i pieczarki. Gotujemy ok. 25 min.

Do dania dodajemy koncentrat pomidorowy i zagęszczamy mąką rozmieszaną z niewielką ilością wody. Doprawiamy do smaku.

--