# Gulasz z kurczakiem i pieczarkami

My Chcemy Jeść

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

## Warto wiedzieć:

70 min

4 porcje

## Składniki:

- pieczarki - 500 g
- pierś z kurczaka - 300 g
- pomidory - 2 szt.
- średnia cebula - 1 szt.
- średnia cukinia - 1 szt.
- 6 ząbków pieczonego czosnku (lub 4 surowego) -
- słodka czerwona papryka - 4 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- chili - 1 łyżeczka
- liście laurowe - 3 szt.
- kilka gałązek świeżego tymianku -
- sól - do smaku
- świeżo mielony czarny pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Pierś z kurczaka myjemy i kroimy w kostkę. Pomidory parzymy i obieramy ze skóry. Kroimy w kostkę. Pieczarki obieramy i kroimy w ćwiartki. Cukinię kroimy w półplasterki. Cebulę kroimy w piórka.

*KROK 2:* W dużym garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek. Smażymy na niej cebulę, aż się zeszkli. Dodajemy kurczaka i smażymy, aż mięso zmieni kolor. Dodajemy pieczarki, cukinię, liście laurowe i czosnek (pieczony wyciskamy z łupinek, surowy przeciskamy przez praskę). Mieszamy i dusimy pod przykryciem, aż pieczarki zmiękną.

*KROK 3:* Dodajemy pomidory, słodką paprykę, chili i tymianek. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy. Przykrywamy i dusimy na średnim ogniu ok. 30 minut. Od czasu do czasu mieszamy. Gulasz z kurczakiem i pieczarkami podajemy na gorąco z ulubionym pieczywem lub bez.