



Kapusta pekińska z kurczakiem i papryką

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

pierś kurczaka - 1 szt.
kapusta pekińska - pół szt.
papryka żółta - 1 szt.
natka pietruszki - pół pęczka
cebula - 1 trochę

olej - trochę
sól - do smaku
pieprz - do smaku
chili - do smaku
oregano - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy w kosteczkę i szklimy na oleju na patelni lub w garnku z grubym dnem. Umyte i osuszone mięso kurczaka kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli, przesmażamy. Kapustę szatkujemy i dodajemy do cebuli i mięsa. Paprykę kroimy w piórka i dodajemy do garnka. Dodajemy również posiekaną natkę i przyprawy. Zalewamy pół szklanki wody i dusimy 30 minut. Doprawiamy do smaku.