




Polędwiczki z kurczaka w sosie warzywnym

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

Składniki:

polędwiczek z kurczaka około - 1 kg
pieczarek - 250 g
papryki kolorowe - 2 szt.
cebule - 2 szt.
cebulka zielona - 1 pęk

mały słoik Ajwar ostry - 1 słoik
majonez mały - 1 słoik
ketchup - 1 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku

Dodatkowe info:

Mam dzisiaj dla Was pyszne danie przygotowane z polędwiczek kurczaka. Są to polędwiczki w sosie z warzyw. Takie polędwiczki podaję z ugotowanym makaronem szerokie nitki. Danie smakuje rewelacyjnie. Jeżeli chce spróbować czy rzeczywiście tak jest to polecam wypróbować przepis, a na pewno nie pożałujecie. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Polędwiczki opłukać, osuszyć i odłożyć na boku.

KROK 2: Pieczarki obrać i pokroić w półplasterki, papryki po oczyszczeniu pokroić w nieduże paseczki, cebulę po obraniu pokroić w piórka lub kostkę. Cebulkę zieloną posiekać, wszystkie przygotowane warzywa przełożyć do miski dodać Ajwar, majonez oraz ketchup, doprawić pieprzem, solą.

KROK 3: Całość dokładnie wymieszać.

KROK 4: Na dno naczynia żaroodpornego ułożyć przygotowane polędwiczki. Zalać przygotowanym sosem z warzywami i stawić do nagrzanego piekarnika do 170 stopni i piec około 1 godzina i 20 minut. Naczynie zakryć folią spożywczą, po 30 minutach folię zdjąć i piec dalej. Po upieczeniu podawać z ugotowanym makaronem (grube nitki).