Warzywa i pierś z kurczaka w sosie własnym

Na widelcu

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- marchew - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- ziemniaki - 400 g
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- pierś z kurczaka - 1 szt.
- koncentrat - 1 łyżka
- fasolka po bretońsku - 5 łyżka
- zioła - do smaku
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kroimy pierś z kurczaka w kostkę, przyprawiamy, odkładamy do lodówki.

KROK 2: Obieramy ziemniaki, kroimy w kostkę, wkładamy do woreczka do pieczenia, przyprawiamy ziołami.

KROK 3: Kroimy cebulę, jedną marchewkę (jedną trę na tarce), 5 łyżek fasolki po bretońsku, dodaję pierś z kurczaka.
Przyprawiam słodką i ostrą papryką, pieprzem, dodaję łyżkę oliwy.
Łyżkę koncentratu rozrabiam z 3 łyżkami wody, dolewam.

KROK 4: Całość zamykamy w torebce.
Wkładamy do piekarnika o temp. 160 stopni na 30/40 minut (trzeba pilnować by ziemniaki były miękkie). PROPOZYCJA PODANIA
Z sałatką z kapusty kiszonej.