

## DROBIOWY STROGONOW

### Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- 0,5kg pieczarek
- 1 czerwona papryka
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 cebule
- 3 łyżki mąki
- Łyżka masła
- Olej
- 1,5L bulionu
- Sól/pieprz
- 2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki
- 0,5 łyżeczki ostrej mielonej papryki



### Sposób wykonania:

Mięso kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Szklimy na oleju. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Podsmażamy na maśle. Z papryki usuwamy skórkę, kroimy w kostkę, chwilę smażymy z pieczarkami.

Mięso mieszamy z pieczarkami, papryką i cebulą. Wlewamy bulion i zagotowujemy. Dodajemy koncentrat. Doprawiamy mieloną papryką, solą i pieprzem do smaku. Zagęszczamy mąką. Gotujemy jeszcze 10 minut.

*Karolina Krzeszewska*

*Emilia Szychowska*

*z klasy I TŻ*