

Kopytka z warzywami i kurczakiem. Przepis czytelnika

Smaczne kopytka z dodatkiem mięsa z kurczaka i warzywami. Przepis przesłany do nas przez Annę z Gdańska.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

5

SKŁADNIKI:

700 g kopytek
2 filety z kurczaka
2 cebule
500 g pieczarek
1 czerwona papryka
1 żółta papryka
przyprawa do kurczaka
sól
pieprz
olej

PRZYGOTOWANIE:

1) Gotujemy kopytka. Filet kroimy w kostkę, doprawiamy solą i pieprzem i podsmażamy delikatnie. Cebulę kroimy w piórka i dodajemy do kurczaka. Krótko razem smażymy.

2) Pieczarki kroimy w plasterki i dodajemy do kurczaka. Dusimy pod przykryciem aż pieczarki puszczą wodę.

3) Paprykę kroimy w kostkę i dodajemy do reszty. Wszystko posypujemy dużą ilością przyprawy do kurczaka i dusimy pod przykryciem aż papryka będzie miękka.

4) Dodajemy kopytka, mieszamy.

Źródło zdjęcia: Shutterstock