

Leczo bananowo-paprykowe

Przepis dodany przez użytkownika julias

Bardzo smaczna potrawa

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 4 szt.
- banan - 1 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- majeranek, sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć, dodać pokrojonego w kostkę kurczaka, doprawić do smaku i razem smażyć. Mięso podlać trochę wodą i przez chwilę dusić. Dodać drobno pokrojonego banana i paprykę i razem gotować. Nadal potrawę można podlewać trochę wodą. Na końcu doprawić do smaku, a gdy sos będzie na rzadki można dodać odrobiny mąki by go zagęścić. Podawać z makaronem

