

Strogonow drobiowy z warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
3. Dodać 50 g masła i 30 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać 400 g filetu z piersi kurczaka pokrojonego w większą kostkę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę. Dodać 200 g papryki czerwonej pokrojonej w cienkie paseczki i 300 g pieczarek pokrojonych w plasterki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ponownie wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę. Wlać 500 g passaty pomidorowej, 30 g koncentratu pomidorowego, wsypać 10 g soli, 5 g papryki mielonej słodkiej i pół łyżeczki papryki mielonej ostrej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość gotować. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę, strogonow wylewać do misek. Podawać z pieczywem lub ryżem.