

## Leczo z kurczakiem



**Kuchnia:** węgierska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- pierś - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- cukinia - 30 dag
- pomidor - 2 szt.
- kukurydza - puszka
- papryka - 2 szt.
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- przyprawa - 1 szt.
- przyprawa - 1 szt

### Opis przygotowania:

Mięso kroimy w kostkę podsmażamy na oleju z dodatkiem soli, pieprzu i przyprawy do kebabu. Cebulę, paprykę i pomidory kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę cukinię oraz kukurydzę i podlewamy wodą, chwilę dusimy razem, po czym dodajemy podsmażone mięso i przyprawy, całość dusimy do miękkości.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**