

Kurczak w sosie chilli

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 3 – 4 porcje

Składniki:

- 400 g fileta z kurczaka
- 1 papryczka peperoni (20 g)
- 1 łyżka oleju

Sos:

- 250 g sera risotta
- 100 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki sosu chilli do mięs Develey
- 3 łyżeczki oregano
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ½ łyżeczki papryki chilli
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu



Przygotowanie:

Kurczaka pokroić w kostkę. Ostrą papryczkę przekroić wzdłuż, wyciągnąć pestki i pokroić w cienkie paseczki. Mięso oraz paprykę podsmażyć na tłuszczu.

Pozostałe składniki dokładnie wymieszać, tworząc jednolitą konsystencję.

Do usmażonego mięsa wlać sos, wymieszać i gotować około 3 – 5 minut. Tak, aby sos lekko zgęstniał.

Podawać z ryżem lub makaronem.