

Miras paprikagryde.

Ingredienser:

150 g. bacon
200 g. cocktailpølser
400 g. kyllingebryst
2 røde peberfrugter
2 spsk. sød paprika
1 tsk. røget paprika
3 dl. piskefløde / Cremefine piske
2 spsk. koncentreret tomatpuré
Salt og peber
Ris

Tilberedning:

Skær bacon i tern

Skær kyllingebrystet i mindre stykker

Skær peberfrugt i strimler

Bacon, pølser og peberfrugt steges, hvorefter det sættes til side.

Steg kyllingebrystet og drys det med paprika. Steg videre og tilsæt fløde samt tomatpuré og lad det koge op. Herefter skal det simre i 15 – 20 minutter.

Kom blandingen med bacon, pølser og peberfrugt i kyllingeblandingen og varm den igennem.

Smag til med salt og peber

Drys det hele med timian

Server med kogt ris