



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig kycklinggryta med rökt chili, tomat och kokt potatis

Potatis

Potatis 400 g

Kycklinggryta

Tomat 2 st

Gul paprika 1 st

● Olivolja 1 msk

Kycklingfilé strimlad 300 g

● Salt ½ tsk

Rökt chilimix ½ förp

Vitlök 1 klyfta

● Vatten 1 dl

Vispgrädde 1 dl

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Potatis: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Kycklinggryta: Klyfta tomat och strimla paprika. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn strimlad kycklingfilé ca 2 min, krydda med salt och nymald svartpeppar.

3. Tillsätt paprika, tomat, pressad vitlök och rökt chilimix. Stek ytterligare ca 2 min.

4. Blanda ner vatten och vispgrädde. Sjud ca 2 min.

5. Servera gräddig kycklinggryta med kokt potatis.