



Viherpippuribroileri

Aineet: 1 kg broileria
3 sipulia
2 tuoretta paprikaa
1 tlk herkkusieniä
1,5 rkl viherpippuria
1 tlk tomaatteja
1-2 dl vettä
1 lihaliemikuutio
margariinia
suolaa

Valmistus: Paloittele sulanut broileri, mausta palat suolalla ja ruskista ne pannulla. Siirrä palat pataan. Viipaloi sipulit, herkkusienet ja tuoreet paprikat. Ruskista kevyesti ja siirrä ne pataan. Lisää joukkoon viherpippuri, säilyketomaatit ja lihaliemi. Anna padan hautua puolisen tuntia. Tarjoa riisin ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com