

# Kyllingegryde med paprika



## Ingredienser:

- 1 stor kylling
- 2-3 porrer
- 3-5 gulerødder
- 1 rød peber
- 1 dåse flåede tomater
- 2 fed hvidløg
- 1/2 liter fløde
- 3 tsk paprika (mindst)
- Salt og peber

## How to:

1. Kog kyllingen i 1 time og pil kødet fra benene.
2. Rens og skær grøntsagerne i skiver.
3. Svits grøntsagerne i en wok.
4. Bland grøntsagerne med kyllingekødet, flåede tomater, fløde og noget af kyllingevæsken.
5. Tilsæt presset hvidløg og paprika.
6. Lad retten simre i ca. 30 minutter.
7. Smag til med salt og peber.