

Pikant kylling i fad



INGREDIENSER til 3 personer

- 3 kyllingebryster
- 1 spsk paprika
- smør eller andet fedtstof til stegning
- 1 pakke bacon i skiver
- 1/2-1 porre kan erstattes med 1 alm. finthakket øg eller udelades
- 1 fed hvidløg presset eller finthakket
- 1/2 dåse hakkede tomater eller tomatpassata/mosede tomater
- 100 g pikant flødeost
- 1-2 dl piskefløde
- salt og peber
- 1-2 peberfrugter

SÅDAN GØR DU

1. Forvarm ovnen til 180° varmluft.
2. Svits kylling på begge sider i fedtstof på en varm pande og krydr med paprika. Læg kyllingestykkerne i et ovnfast fad i passende størrelse.
3. Skær bacon i mindre stykker og svits på en pande sammen med løg eller porre og hvidløg. Når porre/løgene er bløde, tilsættes tomat, flødeost og piskefløde. Lad sovsen simre lidt og smag til med salt og peber.
4. Skær imens peberfrugt i skiver eller strimler og fordel over kyllingen. Hæld til sidst sovsen over og sæt fadet i ovnen i ca. 25 minutter.
5. Serveres med ris eller blomkålsris.