

PIKANTNY GULASZ

Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- po 1 żółtej, czerwonej i zielonej [papryce](#)
- kilka gałązek selera naciowego
- cebula
- 2 pomidory
- ok. 1,5 łyżeczki sosu worchestershire
- jakiś pikantny sos [chili](#) - ok. 3 łyżeczek
- sos Tabasco (niekoniecznie)
- 2 ząbki [czosnku](#)
- świeży [tymianek](#)
- po łyżeczce: słodkiej papryki, ostrej papryki, pieprzu kajeńskiego, [pieprzu](#) czarnego i białego

Wykonanie:

Na patelni dusimy na oleju drobno pokrojoną cebulkę, następnie dodajemy wyciśnięty czosnek (należy uważać, by czosnek się nie przypalił, staje się bowiem gorzki). Dodajemy pokrojone w kostkę: piersi kurczaka, papryki i seler - dusimy pod przykryciem ok. 3 min. Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory, sos worchestershire, sos chili, posiekany tymianek (ok. 2 łyżeczki) i pozostałe przyprawy. Należy próbować, czy gulasz nie staje się zbyt ostry po dodaniu kolejnych sosów. Po chwili wsypujemy ryż i zalewamy częścią bulionu - resztę bulionu dolewamy w miarę jak ryż będzie spijał dotychczasowy. Gulasz jest gotowy, gdy ryż będzie miękki, wówczas wyjmujemy liść laurowy i serwujemy ciepło.

