

Paprikagryde med kylling og bacon

(2 personer)

2-3 skiver bacon
1 løg
2 kyllingefileter
½ dåse hakkede tomater

2-3 tsk. paprika
1½ dl piskefløde
Salt og peber

Tilbehør:

Kogte ris
1 håndfuld persille

Skær bacon og løg i mindre stykker, og damp dem i en gryde med låg. Skær kyllingekødet i mindre stykker, og kom dem i gryden. Damp kyllingen, til al væsken er væk. Tilsæt tomater og paprika, og kog det hele sammen i 5 minutter. Hæld fløden i gryderetten, og kog i yderligere 5-7 minutter. Smag til med salt og peber. Servér paprikagryden med kogte ris og et drys hakket persille.

