40 g oliwy z oliwek
3 ząbki czosnku
150 g cebuli pokrojonej na połówki
300 g czerwonej papryki pokrojonej na kawałki
50 g białego wytrawnego wina
1 kg kurczaka (udka, skrzydełka, pierś)
150 g wody
200 g sosu pomidorowego
1 kostka rosołowa drobiowa
1 łyżeczka soli
pół łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
250 g pieczarek pokrojonych w plasterki
3 szczypty gałki muszkatołowej

- na wirujący nóż wrzucić czosnek - obr. 6, zgarnąć ze ścianek

- do naczynia miksującego wlać oliwę, dusić – 3 min., obr. 1, temp. Varoma
- dodać cebulę, paprykę i wino , rozdrobnić – 4 sek., obr. 5, dusić – 10 min., obr. 1, temp. Varoma
- w czasie duszenia warzyw pokroić na kawałki kurczaka, następnie dodać go do uduszonych warzyw
- dodać sos pomidorowy , kostkę rosołową , wodę, przyprawić solą i pieprzem, gotować – 30 min., obr. 1 wsteczne, temp. 100 st.

- dodać pieczarki i gałkę muszkatołową, gotować dalej - 15 min., obr. 1 wsteczne, temp. 100 st.

- przełożyć na półmisek, podawać z chlebem