

Filet z kurczaka z dodatkami :)



Autor: **dodusia222**
Przepisów: **30** Ocena: **883**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- Pieczarki 350g
- Cebula 2szt
- Papryka czerwona 2szt
- łyżka masła
- Olej roślinny
- Sól morską, pieprz, cząber, papryka ostra (do smaku)
- pół szklanki wody, pół łyżki mąki, łyżka śmietany (do zagęszczenia sosu)

Sposób przygotowania:

- 1 Fileta umyć i pokroić w kostkę przyprawić przyprawami do smaku dolać odrobinę oleju, wymieszać następnie, odstawić w osobnym naczyniu na razie na bok. Pieczarki i cebulę pokroić na paseczki, papryki w drobną kostkę.
- 2 Na maśle podsmażyć pieczarki po upływie 10 minut dodać kurczaka i cebule. Aby nic się nie przypaliło dodać pół szklanki wody i dusić tak aż do miękkości. W razie potrzeby uzupełniać wodę aby fajnie wszystko się ugotowało. Na koniec dodać paprykę. W kubeczku wymieszać mąkę, śmietanę, wodę dodać do wszystkich składników w celu zagęszczenia sosu.
SMACZNEGO!!!!

Twoje notatki do przepisu: