

Kurczak (piersi) z papryką w śmietanie



Autor: **mojedomowe**
Przepisów: **64** Ocena: **314**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 piersi
- 1 papryka
- śmietana 24 % w *Niemczech*
- Sól pieprz
- Cebula średnia
- 2 żabki czosnku
- 2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka kroimy w kostkę/paski doprawiam przyprawa odstawiam na 10 min do lodówki. Cebule i czosnek siekam w drobną kostkę podsmażam na maśle dodaje kurczaka i obsmażam na złoty kolor. Zalewam śmietana z obrobioną wody doprawiam solą i pieprzem. Gotuje aż zgęstnieje Podaje z makaronem lub ryżem

Twoje notatki do przepisu: