

Kurczak w sosie serowo kremowym



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **861** Ocena: **9396**



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg brukselki
- 1 filet kurczaka
- Przyprawa do kurczak
- Olej do smażenia
- 2 papryczki chili
- 2 sosy kurczak w sosie kremowo serowym
- 1 szk. śmietany
- 1 szk. wody
- 1 opakowanie pomidorów koktajlowych
- 1 pęczka szczypiorku

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę ,prużymy na rozgrzanym oleju.



2. Doprawiamy solą oraz przyprawą.



3. Brukselkę gotujemy w osolonej wodzie.



4. Po ugotowaniu dodajemy do mięsa.



5. Pomidorki kroimy na połówki również dodajemy do mięsa.



6. Papryczki chili drobno kroimy, przekładamy do pozostałych składników.



7. Sos rozrabiamy w wodzie oraz śmietanie.



8. Łączymy z sosem powstałym z pruzenia, chwilę gotujemy.



9. Przed podaniem dekorujemy posiekanym szczypiorkiem.
10. Danie gotowe, podawać z makaronem.
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: