

Kurczak w sosie śmietanowo-serowym

Autor: **asia67**Przepisów: **476** Ocena: **6777**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- filet z piersi kurczaka 1 podwójny
- brokuł 1/2 szt
- olej
- czosnek 2 ząbki
- serek topiony 1/2 bloczka
- śmietana kwaśna 2 łyżki
- mąka 1 łyżka
- sól, pieprz, zioła

Sposób przygotowania:

1. kurczaka pokroić w kostkę, obsmażyć na oleju, zalać gorącą wodą (można dołożyć kostkę rosołową), posolić, dodać serek topiony, gotować ok 10 min do miękkości mięsa,
2. śmietanę wymieszać z mąką, dodać trochę gorącego wywaru, zaprawić sos, zagotować, doprawić, dodać zioła i ugotowany osobno brokuł,
3. podawać z makaronem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: