

Kurczak w sosie z pleśniowego sera



Autor: **kuchcik2**
Przepisów: 4 Ocena: 13

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- kurczak, 1 szt
- masło, 1 łyżka
- czosnek, 2-3 ząbki
- Błękitny ser pleśniowy (Błękitny Lazur, Rokpol), 25 dkag
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- zielona papryka, 1 sztuka
- śmietana 18%, 1 opakowanie
- Kostka rosołowa kurczak Knorra, 1
- Sól, pieprz z młynka

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka porcjować, posypać solą i pieprzem.
- 2 Na patelni rozpuścić masło i obsmażyć kawałki kurczaka ze wszystkich stron. Kurczaka przełożyć do garnka, patelnię wypłukać odrobiną wody i wlać do garnka.
- 3 Dodać kostkę rosołową, rozdrobniony widelcem ser pleśniowy, koncentrat pomidorowy, przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotować ok. 15 minut
- 4 Następnie dodać pokrojoną w paski zieloną paprykę i gotować następne 15 minut.
- 5 Na końcu wlać śmietanę i gotować 5 minut. Gotowe. Najlepiej pasuje podane z ryżem basmati.

Twoje notatki do przepisu: