

Pierś kurczaka na ostro z ryżem

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2948**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Pierś kurczaka, 2 podwójne
- por, 1 biała część
- marchewka, 1 duża
- pieczarki, 20 dag
- masło, 2 łyżki
- mąka, do obtoczenia piersi
- papryka słodka w proszku, 2 łyżki
- wegeta
- sól, pieprz, chilli, do smaku
- wino, pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Pora pokroić dusić na maśle. W tym czasie obrać marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pieczarki umyć pokroić w półplasterki, pierś umyć pokroić w kostkę, obtoczyć w papryce wymieszanej z mąką i wegetą.
- 2 Do podduszonego pora dodać marchewkę, pieczarki, usmażoną pierś. podlać winem i ewentualnie wodą jeśli jest taka potrzeba. Gotować do miękkości. Doprawić solą pieprzem i chilli. Podawać z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: