

Piersi z kurczaka z porami



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1510**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt
- pieczarki, ca 40 dag
- pory, 3 szt.
- przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka pokroić w paski dodać olej, przyprawy wg uznania i odstawić do lodówki na co najmniej 1 godz.
- 2 Pieczarki pokroić w plasterki i podsmażyć na oleju. Dodać trochę majeranku. Na koniec doprawić solą i pieprzem.
- 3 Por pokroić w talarki po skosie.
- 4 Piersi z kurczaka obsmażyć na oleju, a następnie dusić pod przykryciem podlewając bulionem drobiowym lub drobiowo-warzywnym. Mięso nie może pływać w bulionie.
- 5 Dodać pieczarki i por. Dusić jeszcze chwilę, ale niezbyt długo, żeby por się nie rozgotował.
- 6 Spróbować i ewentualnie jeszcze doprawić wg uznania.
- 7 Mnie bardzo smakuje ta potrawa z gęstym jogurtem.
- 8 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: