

Ryż w sosie serowo śmietanowym z kurczakiem i pieczarkami



Autor: **Kaarolina**
Przepisów: 2 Ocena: 17



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ryż biały długoziarnisty - 1 woreczek na 2 osoby
- Kurczak - pojedyncza pierś
- Pieczarki - 5-6 sztuk
- Śmietana 30 % - 400ml
- Serek topiony śmietankowy - 100g
- Olej/oliwa (do smażenia)
- Sól
- Pieprz
- Natka pietruszki (dla ozdoby)

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj ryż według instrukcji na opakowaniu.
W tym czasie usmaż kurczaka, następnie przełóż go na naczynie i na tej samej patelni podsmaż pieczarki. Gotowe składniki połącz na patelni, wlej śmietanę i podgrzej. Gdy śmietana jest już ciepła (najlepiej nie doprowadzać do wrzenia aby się nie zważyła) dodaj stopniowo serek topiony i zaczekaj aż się rozpuści. Dopraw według uznania.
- 2 **PODANIE**
Dla efektownego wyglądu utwórz na środku talerza wyspę, dookoła niej rozłóż sos i udekoruj natką pietruszki

RADY

Posiekaną pietruszkę możesz dodać także do sosu
Jeśli nie lubisz smaku serka topionego możesz go pominąć



Twoje notatki do przepisu: