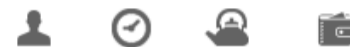


Cebulowy kurczak z pieczarkami



Autor: **groszkiewicz**
Przepisów: 4 Ocena: 62



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka, 3-4
- pieczarki, 0,5 kg
- zupa cebulowa w proszku knorr, 2
- Śmietana 30%, 400 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki obrać, pokroić i poddusić na patelni, aż odparuje woda. (Można na maśle, choć ja nie używam żadnego tłuszczu.)
- 2 Piersi umyć i pokroić na mniejsze kawałki (każdą na 4-5 kawałków).
- 3 Na dno dużego żaroodpornego naczynia wyłożyć pieczarki. Piersi obtaczać w zupce i układać na pieczarkach. (Zwykle układam piersi na 2 części jednego podłużnego naczynia.) Zalać wszystko śmietanką (nie przykrywać) i piec w 175 stopniach przez 50-60 minut (do czasu, aż się ładnie przyrumieni śmietanka).

Twoje notatki do przepisu: