

Filety z piersi kurczaka z sosem z porów i śmietany



Autor: **Halszczak**
Przepisów: 5 Ocena: 43



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filety z piersi kurczaka, 4 (po około 15 dag każdy)
- szalotka, 1
- por, 2 sztuki
- masło, 10 dag
- białe wino, 1/4 l
- śmietanka 30-36%, 1/4 l
- drobno pokrojony szczypiorek, 2 łyżki
- sól i pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Filety opłukać, osuszyć oprószyć solą i pieprzem, i zrumienić na roztopionym maśle, po czym wyjąć i trzymać w ciepłe.
- 2 Pory oczyścić, pokroić w paski i blanszować około 3 min we wrzącej wodzie, osączyć i przelać zimną wodą.
- 3 Szalotkę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu pozostałym po smażeniu, rozprowadzić winem dodać śmietankę i odparować do pożądanej konsystencji, dodać pory i kilka minut pogotować razem.
- 4 Sos doprawić do smaku solą, pieprzem i pokrojonym szczypiorkiem. Podawać z ryżem na sypko i warzywami.
- 5 Zamiast wina można dać śmietankę, smak nie ten sam, ale cena zupełnie inna.

Twoje notatki do przepisu: