

Gulasz na ostro z piersi kurczaka z papryczką chili i pieczarkami.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18237**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- Pieczarki 30dkg
- cebula 2 szt.średnie
- papryczka chili marynowana 5 szt.
- śmietanka 30% 150ml
- śmietana 18 % 2 łyżki
- mąka 2 łyżki
- Masło 1/4 kostki
- Sól morską maggi.
- Curry 1 łyżeczka
- Kurkuma 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć, dodać pokrojoną pierś, smażyć około 10min. Pieczarki umyć i pokroić w grubsze talarki wrzucić do cebuli i piersi. Dodać kawałki ostrej papryczki
Smażyć do wyparowania wody.
Doprawić do smaku kurkumą ,curry,maggi,solą ..Gotować kilka minut.
Wlać śmietankę,dodać mąkę rozp.w 1/2 szkl.zimnej wody,oraz dodać 2 łyżki śmietany.
Zagotować,podawać z makaronem,kaszą ,ziemniakami lub pieczywem.

Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: