

Kotlety z kurczaka z pieczarkami w sosie musztardowym



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10338**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- piersi z kurczaka 40 dag
- pieczarki (u mnie brunatne) 25 dag
- cebula 1 duża
- jogurt grecki 15 dag
- śmietana 12% 20 dag
- koperek drobno pokrojony
- musztarda 3 pełne łyżki
- sól, pieprz, słodka papryka

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka należy pokroić na mniejsze kawałki i potłuc lekko jak na kotlety. Posypać przyprawami, wymieszać z musztardą. Podsmażyć na dużym ogniu, na rozgrzanym oleju do zarumienienia.
Cebulę pokroić w kostkę, pieczarki w niezbyt małe kawałki (u mnie ćwiartki). Usmażyć w garnku do odparowania wody.



- 2 Usmażone filety dodać do pieczarek. Dodać jogurt, śmietanę, posiekany koperek i ewentualnie więcej musztardy do smaku. Doprawić do smaku. Dusić kilka minut, aż sos zgęstnieje.



③ Mięso z sosem podawać z kaszą lub ziemniakami. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: