

# Kurczak w sosie włoskim z pieczarkami



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **875** Ocena: **9672**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 1 fileta z kurczaka
- 1 kg pieczarek
- Sos włoski z mozzarellą
- Olej do smażenia
- Sól
- Przyprawa do kurczaka
- 1 szk. śmietany 18 %
- Cebula
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę, przużymy na rozgrzanym oleju.
2. Doprawiamy solą oraz przyprawą.
3. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę przużymy na rozgrzanym oleju.
4. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.
6. Sos rozrabiamy z 1 szk. wody oraz 1 szk. śmietany.
7. Dodajemy do grzybów, chwilę gotujemy.
8. Mięso przekładamy do naczynia.
9. Polewamy sosem z grzybami.
9. Danie gotowe.  
11. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: