

Kurczak w sosie włoskim z pieczarkami



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **876** Ocena: **9713**



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.



5. Sos rozrabiamy z 1/2 szk. wody oraz 1/2 szk. śmietany.



6 7. Dodajemy do grzybów, chwilę gotujemy.



7 8. Mięso przekładamy do naczynia.



8 9. Polewamy sosem z grzybami.



- 9 10. Danie gotowe.
- 11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: