

kurczak z pieczarkami w sosie śmietanowym

Autor: **irma82**Przepisów: **33** Ocena: **605**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, połowa podwójnej
- śmietana 18 gęsta-Piątnica, 5-6 łyżek
- duży por, biała część
- pieczarki, 25 dag
- oliwa do smażenia, jakieś 2 łyżki
- wegeta
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kosteczkę i przyprawiamy wegetą. Najlepiej odstawić na jakieś 30 minut żeby mięso naszło smakiem przyprawy. Mięso wrzucamy na patelnię z rozgrzaną oliwą, smażymy dokładnie, następnie dodajemy pokrojone w plastry pieczarki i dalej podsmażamy. Por przekrawamy na pół i kroimy w półtalarki. Wrzucamy na podsmażonego kurczaka z pieczarkami. Smażymy do momentu aż por zrobi się miękki. Stawiamy patelnię na najmniejszy ogień i dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy i doprawiamy pieprzem. Jeśli trzeba to dodajemy trochę soli. Gotowego kurczaka podajemy z makaronem, ryżem lub ziemniakami. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: