

Pierś z kurczaka w kurkumie i śmietanie.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18231**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- 2 czerwone cebule ,1 biała cebula
- śmietanka 30% 200ml
- 4 kulki ziela,2 liście laurowe
- łyżeczka papryki słodkiej
- łyżka kurkumy
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej
- łyżka groszku konserwowego
- masło łyżka
- pieprz,sól,maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokrojone w piórka zeszklić na maśle.
Piersi pokroić na grubość 1cm ,wrzucić do zeszkłonej cebuli.
Dodać ziele i liście.
Dusić 10min.
Dodać paprykę,kurkumę,pieprz,przykryć i dusić 5min.

Na końcu dodać kukurydzę,groszek ,kurkumę ,śmietankę,sól i maggi do smaku.
Podsmażyć do zgęstnienia śmietanki.(około 5min)



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: