

# Piersi w sosie serowym.

Autor: **Anowi1985**Przepisów: **23** Ocena: **912**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- piers z kurczaka, 1 cała
- masło, 100g
- serek topiony naturalny, 200g
- kostka knorr rosół, 1 szt
- ser Gouda, 10g
- szczypiorek czosnkowy lub zwykły
- ryż, 3-4 torebki

## Sposób przygotowania:

- 1 Element z kurczaka kroimy w kostkę, smażymy na maśle dodajemy kostkę knorr następnie zalewamy wodą tak aby pokryło wszystko w garnku. Na koniec wrzucamy serek topiony do garnka, często mieszamy. Gdy serki będą roztopione, przykrywamy na ok 5min. tak aby mocno wrzało. W między czasie gotujemy ryż. 3. Polewamy sosem ryż, posypujemy startym serem i pokrojonym szczypiorkiem.

## Twoje notatki do przepisu: