

Podsmażany kurczak z ogórkiem, cebulą, pieczarkami.



Autor: **mdimension**
Przepisów: **26** Ocena: **102**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mięso z kurczaka
- Ogórki kiszane 4 duże sztuki
- Pieczarki 250 g (jedna tacka)
- Czosnek 2-3 ząbki
- Przyprawa curry albo do dan kuchni chińskiej
- Cebula 2-3 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw na patelni przesmażamy 2-3 pokrojone w plastry cebule, 2-3 ząbki czosnku, 250 gramów pokrojonych w plasterki pieczarek.

Jeżeli chodzi o mięso, ja zwykle przyrządzając to danie wykorzystuję białe mięso z ugotowanego wcześniej rosołu.

Mięso rozrywamy na mniejsze kawałki, dodajemy zawartość tego co usmażyliśmy na patelni, posypujemy curry lub przyprawą do dań kuchni chińskiej, 4 duże ogórki kiszane kroimy na mniejsze kawałki dorzucamy do reszty.

Dodatkowo na dnie utworzy nam się trochę aromatycznego sosu, z oleju, soku z ogórka, przyprawy i wody.

Przesmażamy jeszcze kilka minut.

Nie jest spektakularne pod względem wizualnym ale bardzo smaczne i pożywne.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: