

Potrąwka drobiowa

Autor: **mari**Przepisów: **80** Ocena: **2207**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- czerwona papryka, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- papryczka chilli, 1 szt.
- woda, 2 szkl.
- śmietana, 2- 3 łyżki
- mąka, 2 łyżki
- sól, pieprz
- przyprawa do kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi pokroic w kostkę, oprószyć ulubioną przyprawą do kurczaka, podsmazyc na rozgrzanym oleju (niewielka ilość). Po chwili wrzucic pokrojoną cebulę, paprykę oraz papryczkę chilli, chwilę smazyc. Dolac wodę i dusic do miękkości. Śmietanę rozmieszac z mąką w oddzielnym naczyniu, dolac niewielką ilość wywaru i energicznie rozmieszac. Wlac do potrawki, zamieszac, chwilę pogotowac, aż płyn zgęstnieje, doprawic.

Twoje notatki do przepisu: