

Potrąwka z kurczaka z pieczarkami



Autor: ifonka19

Przepisów: 4 Ocena: 10



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- piersi z kurczaka, 0,6 kg
- pieczarki, 0,5 kg
- śmietana 30 %, 500-600 ml
- zupa cebulowa, 1 saszetka
- cebula, 1 sztuka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka kroimy w kostkę, lub paski (nie za duże, ponieważ dłużej będzie trzeba piec). posypujemy solą i pieprzem do smaku, Wkładamy do naczynia żaroodpornego.
- 2 Pieczarki obieramy, kroimy w paseczki i podsmażamy na maśle i cebulce. Dodajemy do piersi.
- 3 Do śmietany dodajemy zupę cebulową i mieszamy. Wlewamy do naczynia.
- 4 Naczynie wkładamy do piekarnika pieczemy w temp 180 stopni około 1h

Twoje notatki do przepisu: