

Potrąwka z kurczaka z zielonym groszkiem



Autor: **maciejka**
Przepisów: **77** Ocena: **2161**

3-4 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- filet z kurczaka, 2 szt.
- zielony groszek, 1 puszka
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 1 ząbek
- Śmietana 30%, 75 ml
- sól, pieprz, do smaku
- cząber suszony, 3 szczypty
- rozmaryn suszony, 3 szczypty
- kurkuma, 1 szczypta
- oliwa, 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć mięso, obrać z błon, ścięgien, itp. Pokroić na cieniutkie plasterki w poprzek włókien.
- 2 Cebulę pokroić w piórka, czosnek przecisnąć przez praskę - wrzucić na patelnię, polać oliwą i zeszklić. Dodać pokrojone mięso i zasmażać razem ok. 4 minut
- 3 Doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać zioła - wymieszać. Zalać śmietaną i wsypać puszkę odsączonego groszku. Chwilę dusić pod przykryciem.
- 4 Podawać z ziemniakami i glazurowaną marchewką (patrz przepis na moim profilu - poniżej)

Twoje notatki do przepisu: