

# " Cebulowy kurczak na poduszce "



Autor: **OstraNaSlodko**  
Przepisów: **111** Ocena: **984**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- pierś z kurczaka, 0,5 kg
- cebula, 2 sztuki
- pieczarki, 5 szt
- olej, 0,5 szklanki
- kasza jęczmienna, 10 dag
- sól, 1 łyżeczka
- pieprz, 1 łyżeczka
- cebula smażona ( kostka Knorr ), 2 szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę gotujemy w osolonej wodzie wg.przepisu na opakowaniu. Pierś z kurczaka kroimy w paseczki. Cebulę kroimy w duże talarki. Pieczarki czyścimy i kroimy w plasterki. W gęsiarce rozgrzewamy ok. 0,5 szklanki oleju.
- 2 Wrzucamy cebulę oraz pieczarki.Solimy.Smażymy do uzyskania złocistego koloru.Wrzucamy pokrojonego kurczaka.Posypujemy odrobiną soli, pieprzem i kostkami cebulowymi ( ważne! ).
- 3 Dusimy do miękkości mieszając od czasu do czasu. Pieczarki puszczają wodę , więc powinna być jej odpowiednia ilość ( w razie czego zawsze można podlać bulionem ). Tak usmażonego kurczaka z cebulką i pieczarkami podajemy na kaszy. Zajadamy gorące!

## Twoje notatki do przepisu: