

" 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 byc jej odpowiednia ilość (w razie czego zawsze można podlac bulionem). Tak usmażonego kurczaka z cebulką i pieczarkami podajemy na kaszy. Zajadamy gorące!

Twoje notatki do przepisu: