

Filet z kurczaka z serkiem mascarpone



KROKUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 szt
cebula	1 szt
pieczarki	20 dkg
serek mascarpone	25 dkg
przyprawa do kurczaka	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
chili	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka kroimy w paseczki, pieczarki w plasterki, a cebulę w kosteczkę. Na oliwie podsmażamy kurczaka z cebulą i pieczarkami, przyprawiamy przyprawą do kurczaka, papryką słodką, chili.
- KROK 2 Zalewamy 3/4 szkl. wody i dusimy ok 20 minut. Następnie dodajemy serek mascarpone.
- KROK 3 Mieszamy i dusimy ok 15 minut. Na koniec przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- Smacznego!!!