

Filety u udźca kurczaka w sosie pieczarkowym



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	z udźca 650 gram gram
pieczarki	700 gram
oliwa	3-4 łyżki
cebule	2
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
woda	2 szklanki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
mąka	ok. 2 łyżki
śmietanka 12-procentowa	100 ml
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki obieramy.
- KROK 2 Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy przez chwilę na oliwie.
- KROK 3 Do cebuli dodajemy pokrojone w plasterki pieczarki. Przyprawiamy je solą oraz pieprzem i podsmażamy ok. 15 minut. Następnie wlewamy dwie szklanki wody i gotujemy, aż pieczarki będą miękkie.
- KROK 4 Pod koniec gotowania wlewamy śmietankę i w razie potrzeby przyprawiamy sos.
- KROK 5 Filety z udźca rozbijamy trochę tłuczkiem i przyprawiamy z obu stron solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka.

- KROK 6 Następnie obtaczamy w mące.
- KROK 7 Smażymy przez chwilę z każdej strony .
- KROK 8 Podsmażone filety przekładamy do sosu pieczarkowego i całość dusimy na wolnym ogniu ok. 15 minut.
- KROK 9 Podajemy z ziemniakami i surówką.