

## Filety z kurczaka na kapuscie smażonej z grzybami



**EWELINAPAC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta kiszona</b>	200 gram
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>filety z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>borowiki</b>	100 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebule kroimy w kostkę . Kapustę odgotowujemy. Namoczone wcześniej grzyby blendujemy. Cebule podsmażamy, dodajemy odgotowaną kapustę dusimy do miękkości.
- KROK 2      Całość przekładamy do miski jeszcze raz dokładnie mieszamy, odstawiamy do ostygnięcia.
- KROK 3      Filety myjemy kroimy w paski. Przyprawiamy przyprawa do drobiu. Obsmażamy na złoty kolor. następnie wyjmujemy mięso na papierowy ręcznik by odsączyć z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 4      Na talerzu układamy 2-3 łyżki kapusty z grzybami. Na kapuscie układamy podsmażone kurczaki.