

Filety z kurczaka w przyprawach w sosie z ziemniakami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1\2 kg
przyprawa do gyrosa	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
Kucharek SMAK LATA	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	
woda	3 szklanki (gotowana)
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety podzielić na mniejsze kawałki , umyć ,odstawić i przygotować mieszankę ziół
- KROK 2 Wszystkie przyprawy umieszczamy w miseczce , mieszamy aby dobrze się połączyły .
- KROK 3 Nacieramy filety tą mieszanką ziół .
- KROK 4 I filety kładziemy na gorący tłuszcz i smażyemy z obu stron
- KROK 5 Gdy filety już będą podsmażone, to wlewamy szklankę wody przegotowanej , może być gorąca i dusimy co 20 minut przewracając na drugą stronę , gdy woda odparuje ponownie wlać szklankę . Powinien powstać przepyszny sosik , który będzie nam potrzebny do polania ziemniaków.

KROK 6 Gdy już wszystko będzie gotowe i miękkie to nakładamy ziemniaki potem duszonego fileta i polewamy przepyszny sos ziołowy .

KROK 7 Do tego dania możemy zapodać kefir lub mizerię .