

## Kurczak w sosie



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>sos borowikowy</b>	1 torebka
<b>natka pietruszki</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka kroimy w kostkę, cebulę w sporą kostkę, a czosnek drobniutko siekamy. Wszystko razem podsmażamy na odrobinie oleju.
- KROK 2 Jak cebula się zeszkli, to dodajemy marchewkę startą na tarce całość dokładnie mieszamy i smażymy aż mięso będzie ścięte z każdej strony
- KROK 3 Sos rozpuszczamy w ilości wody podanej na opakowaniu i wlewamy na patelnię, mieszamy i całość razem gotujemy przez 10 minut na średnim ogniu.
- KROK 4 Na sam koniec dodajemy posiekaną natkę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem