

kurczak w sosie musztardowym



AGNIESZKA172



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	60 dag
musztrda kremaska	do smaku
kostka rosołowa	1 szt.
smietana 18%	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroje na większe kwadraty i delikatnie rozbijam tak jak kotleciki. Obsypane pieprzem, papryczką chili i solą a następnie obtoczone w mące piekę na patelni z obu stron. Upieczone kawałki przetrzucam do woka i zalewam 1,5 szklanki bulionu przygotowanego wcześniej z kostki rosołowej. Duszę pod przykryciem ok. 15 min a następnie dodaję musztardę, koperek, por(kilka talarków)- dalej dusimy ok.10 min. Na koniec zaprawiam śmietaną i gotowe.