

Kurczak z kurkami, kasztanami i kukurydzą w sosie śmietanowym Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

piersi z kurczaka	2 sztuki
kukurydza w puszce	0.5 puszki
kurki blanszowane	200 gramów
kasztany jadalne	0.5 puszki
szczypior	1 pęczek
śmietana 36%	500 mililitrów
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku	0.25 łyżeczki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.5 łyżeczki
masło klarowane	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka pokroić na większe kawałki i wrzucić na patelnię lub szeroki rondel z roztopionym masłem. Podsmażyć. Dodać kurki i dalej smażyć. Następnie dodać do smaku sól, pieprz i paprykę oraz odsączoną kukurydzę i odsączone i pokrojone na ćwiartki kasztany. Następnie wlać śmietanę i gotować aż sos zgęstnieje (nie trwa to długo). Na koniec dodać posiekany szczypior (trochę odłożyć do dekoracji) i wymieszać. W razie potrzeby jeszcze doprawić. Podawać z makaronem lub ryżem.