

## Pierś kurczaka w delikatnym sosie



**VIOLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	500 g
<b>pieczarki</b>	250 g
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>brokuł</b>	1/2 główki
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3 sztuki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>kostki rosółowe (warzywne albo drobiowe)</b>	2 sztuki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>śmietana 12%</b>	150 ml
<b>mąka</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew oraz cebulę obrać i pokroić : marchew w zapałkę, a cebulę w drobną kostkę.  
Pierś oplukać, pokroić w kostkę, oprószyć solą i pieprzem. Razem z cebulą podsmażyć na rozgrzanym oleju.  
Pieczarki oczyścić, umyć, pokroić w plasterki i podsmażyć.  
Mięso i pieczarki przełożyć do garnka, zalać wodą ( ma przykryć mięso), dodać marchew, posiekany koperek, liść laurowy, ziele angielskie, zioła prowansalskie, kostkę bulionową. Całość dusić na małym ogniu przez około 40 - 45 minut.  
Pod koniec gotowania sos zaprawić mąką rozartą w śmietance, jeszcze chwilę pogotować i w razie potrzeby doprawić.  
W międzyczasie obgotować w osolonej wodzie podzielony na różyczki brokuł, odcedzić i przełożyć do gotowego sosu.  
Podawać z makaronem lub ziemniakami.