

Pierś kurczaka w sosie grzybowym



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
grzyby suszone	1 szklanka
prawdziwki	4 sztuki
śmietana 18 proc	1/2 szklanki
mąka pszenna	2 łyżki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Suszone grzyby zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy na noc.
- KROK 2 Pierś z kurczaka oprószamy solą i pieprzem. Podsmażamy na oleju z obu stron. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy około 20 minut w temp. 170 stopni C.
- KROK 3 Świeże prawdziwki obgotowujemy około 10 minut i obsmażamy razem z suszonymi i cebulką. Zalewamy wodą i dusimy całość do miękkości. Śmietanę mieszamy z mąką i zahartowujemy dwiema łyżkami wywaru. Wlewamy do sosy i zagotowujemy.
- KROK 4 Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smacznego