

Pierś w sosie z seków



IZKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	30 dag
cebula biała	1 sztuka
śmietana 18 proc	120 ml
serek topiony	1 kostka
Bazylia suszona Prymat	do smaku
sól do smaku	
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju
- KROK 2 pierś myjemy, osuszamy kroimy w kostkę i dodajemy do podsmażonej cebuli. Następnie gdy pierś będzie miękka dodajemy serek topiony.
- KROK 3 następnie dodajemy śmietanę mieszamy intensywnie aby połączyć z serkiem w jedną całość. Doprawiamy do smaku. możemy podawać z makaronem lub ryżem. Smaczne także jako samodzielna potrawa.