

Pierś z kurczaka w sosie cytrynowym

KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
cebula	2 szt
jabłka	2 szt
sok jabłkowy	400 ml
śmietana	200 ml
sok z cytryny	5 łyżek
starta skórka z cytryny	2 łyżki
masło	4 łyżki
przyprawa curry	1 łyżeczka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i pokroić w kostkę, cebulę posiekać. Pierś z kurczaka pokroić w paski i podsmażyć na maśle. Dodać pokrojoną cebulę oraz jabłka. Wlać sok jabłkowy oraz doprawić solą i curry. Dusić ok. 10 min. Dodać śmietanę, startą skórkę z cytryny i sok. Zagotować.