

Pierś z kurczaka w sosie kurkowym



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójana sztuka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	
cebula	1/2 dużej sztuki
czosnek	2 ząbki
kostka mięsna	1 sztuka
kremowy mix do sałatek zup	180 gram
mąka	2 łyżki
przyprawa uniwersalna	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć ją na oleju razem z posiekanyim czosnkiem.
- KROK 2 Do cebuli dodać oczyszczone, dowolnie pokrojone grzyby (mogą być mrożone), usmażyć je, oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 3 Dodać kremowy mix do sałatek, zup i sosów 12% i kostkę mięsną, zamieszać.
- KROK 4 W 1,5 szklanki zimnej wody rozmieszać mąkę, wlać do sosu mieszając i zagotować.
- KROK 5 Mięso podzielić na porcje, oprószyć solą i pieprzem, usmażyć na oleju.
- KROK 6 Do sosu włożyć usmażone mięso, chwilę razem podduścić.