

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-oliwkowym

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	60 dag
sól	
masło	3 łyżki
por	
mąka	1 łyżki
śmietana	1 szklanka
pieprz	
starty ser	3 łyżki
oliwki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na mniejsze kawałki, oprószyć solą i obsmażyć na maśle ze wszystkich stron. Mięso wyjąć z patelni. Na tłuszcz pozostały ze smażenia wrzucić oliwki i pokrojony por, oprószyć mąką, zrumienić i po chwili zalać śmietaną. Przyprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Chwilę gotować, aż sos zgęstnieje. Garnek z sosem zdjąć z ognia, wsypać starty ser i dokładnie wymieszać. Mięso ułożyć w naczyniu do zapiekania, poleć sosem, przykryć i zapiekać ok. 15 minut w temp. 210 stopni.