

Przepis dnia V: Fricassee z kurczakiem, odc.2



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	300 g
pieczarki	3 szt.
cebula	1 szt.
groszek zielony	100 g
śmietana kremówka	200 ml
ryż brązowy	1 torebka
tymianek	
Przyprawa do kurczaka po staropolsku Prymat	
Czosnek suszony Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Ryż gotujemy w osolonej wodzie pod przykryciem przez około 20 minut. Filet z kurczaka myjemy, osuszamy na ściereczce kuchennej i kroimy w paski o średniej wielkości. Mięso obtaczamy w przyprawie do kurczaka po staropolsku i zostawiamy na parę minut, aby przeszło aromatem przyprawy. Cebulę kroimy w pióra, a pieczarki w plasterki. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i podsmażamy kurczaka na złoty kolor. Następnie doprawiamy do smaku czosnkiem granulowanym, i tymiankiem. Po chwili dodajemy czosnek, cebulę i pieczarki.
- KROK 3 Całość zalewamy śmietaną i dusimy razem.

KROK 4 Podajemy z brązowym ryżem.

KROK 5 Pod koniec duszenia dodajemy zielony groszek.