

## Przepis dnia V: Fricassee z kurczakiem, odc.2



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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

### 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.