

Strogonow drobiowy



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Strogonow

pierś z kurczaka	500 gramów
papryka czerwona	2 sztuki
pieczarki	350 gramów
cebula	2 sztuki
pomidory krojone z puszki	1 sztuka
bulion warzywny	300 mililitrów
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
śmietana 30%	2 łyżki
sos sojowy ciemny	3 łyżki
pieprz	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i posiekać. Paprykę oczyścić i pokroić na paski. Pieczarki oczyścić i pokroić na plasterki, a pierś z kurczaka pokroić w kostkę.

W większym rondlu na oleju podsmażyć cebulę, następnie dodać pierś z kurczaka, potem pieczarki, a na koniec paprykę. Całość zalać bulionem, dodać pomidory z puszki i musztardę. Gotować na małym ogniu około 15 minut. Doprawić do smaku sosem sojowym i pieprzem oraz dodać śmietanę, wymieszać.

Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.