

Kurczak z truskawkami



MISIA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2 szt
olej	1 łyżka
masło	1 łyżka
mąka	2 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczki
pomidory	3 szt
truskawki	20 dag
sól	
pieprz	
bulion	1/4 l
bazylia świeża	2-3 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, posypać solą, pieprzem i solą czosnkową, obtoczyć w mące. Pomidory i truskawki pokroić w plastry. W garnku rozgrzać tłuszcz, obsmażyć mięso z obu stron na rumiano, wlać bulion, dodać pomidory. Postawić garnek na płytkę, nakryć pokrywką i dusić na małym ogniu 10 minut. Tuż przed podaniem posypać potrawę truskawkami i porwanymi listkami świeżej bazylii. Podawać z pieczonymi ziemniakami.