

Kosteczki z kurczaka z pieczarkami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
pieczarki	15 dkg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
margaryna	do smażenia
śmietana słodka	do zagęszczenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi pokroić w kostkę doprawić przyprawami do smaku i odłożyć .W między czasie pokroić pieczarki i podsmażyć na margarynie.Zdjąć pieczarki z patelni ,dodać margaryny i podsmażyć kostki kurczaka.
- KROK 2 Do podsmażonego kurczaka dodać pieczarki podlać wodą i chwilę dusić.Zagęścić mąką wymieszaną w śmietanie.
- KROK 3 Podajemy z ziemniakami lub ryżem i dowolną jarzyną.