

Kurczak z piwem i borowikami



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	
borowiki	300 g
cebula	1 szt
śmietana	4 łyżki
piwo0,5	0,5 l
masło	30 g
sól, pieprz, papryka słodka	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytego kurczaka podzielić na małe kawałki, posolić, posypać pieprzem. Grzyby oczyścić, umyć, pokroić na cienkie plasterki. Cebulę obrać, drobno pokroić, podsmażyć na maśle. Wrzucić kawałki kurczaka, smażyć do chwili, aż się zrumienią, dusić jeszcze 20 min pod przykryciem.

Dodać pokrojone grzyby, śmietanę i piwo. Doprawić do smaku, dusić przez następne 15 minut, aż kurczak będzie miękki.