Kurczak w sosie musztardowym



ZAUBERI1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z piersi kurczaka	2
olej	2 łyżka
rosół	250 ml
musztarda dijon	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżeczka
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osączyć, pokroić w kostkę. Oprószyć solą i pieprzem, usmażyć na oleju na złoty kolor. Zalać gorącym rosołem, dodać musztardę. Przykryć i dusić około 10 minut. Mąkę rozmieszać w odrobinie zimnej wody, wlać na patelnię, wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Dodać posiekaną natkę pietruszki. Podawać z ryżem. Przepis pochodzi z blogu \"Przy kuchennym stole\"