

kurczak w cytrynowym maśle



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt.
koperek, szczypiorek świeży	
sok z połówki cytryny	
masło	30 gramów
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zmieszać pierś z kurczaka, dodać sól i pieprz. Piec na patelni bez tłuszczu, dodając po kilku minutach pół szklanki wody.
2. Kiedy mięso będzie miękkie i zarumienione, dodać posiekany koperek, szczypiorek, sok z cytryny i masło. Wszystko wymieszać i dusić przez 10 minut pod przykryciem.
3. Podawać z ryżem i sałatką.