

Wiosenny kurczak



EMESLIVE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
szczypiorek	1 pęczek
koperek	1 pęczek
ogórek	1/2 sztuki
rosół z kurczaka	1 szklanka
śmietana 12-procentowa	1,5 (do gotowania)
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Obrać i posiekać czosnek. Paprykę pozbawić nasion oraz białych części i pokroić w kostkę.
2. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę i zrumienić na maśle.
3. Jogurt, bulion, musztardę, paprykę zagotować w rondlu. Dodać pokrojone mięso i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 10 minut.
4. Boczek pokroić w kosteczkę i podsmażyć. Osączyć z tłuszczu i dodać do sosu.
5. Ogórek przekroić na pół a następnie pokroić w półplasterki, koper posiekać. Wymieszać z sosem tuż przed podaniem.