

Potrawka z kurczaka



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 kg
pieczarki	1 kg
por (biała część)	4-5 szt.
makaron rurki	1 opak.
oliwa	2 łyżki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	1-2 łyżek
Przyprawa curry orientalna Prymat	
kapusta kiszona	30 dkg
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso pokroić w kostkę.
2. Przygotować zalewę: oliwę wymieszać z magi, solą, imbirem, pieprzem, mąką ziemniaczaną.
3. Zalewę dokładnie wymieszać i połączyć ją z pokrojonym mięsem. Wstawić na godzinę do lodówki.
4. Na mocno rozgrzanym tłuszczu usmażyć mięso tak, aby miało złoty kolor i było miękkie.
5. Zdejmij mięso z patelni, dodać trochę oliwy i smażyć pokrojone pieczarki (bez skóry).
6. Zdjąć pieczarki i dodać je do mięsa (do dużego garnka).
7. Na tym samym tłuszczu usmażyć umyte i pokrojone drobno pory. Również dodać do mięsa.
8. Ugotować makaron wg przepisu na opakowaniu. Dodać do mięsa, pieczarek i porów. Przyprawić magi, pieprzem, curry, solą. Wymieszać.
9. Ugotować kapustę kiszoną, pokroić ją i dodać do reszty składników.

