

Sos drobiowo pieczarkowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	500 g
pieczarki	300 g
szczypiorek	1 pęczek
sól, pieprz, Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
sos sojowo grzybowy	2 łyżki
mąka	do zagęszczenia sosu
mąka do obtaczania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi umyć i pokroić na kawałki.

Każdy kawałek mięsa obtoczyć w mące i smażyć na złoty kolor co jakiś czas mieszając.

Dodać pokrojone pieczarki i chwilę podsmażyć.

Mięso i pieczarki zalać wodą, aby wszystko było przykryte, dodać pokrojony szczypiorek.

Dodać sos sojowo-grzybowy, chwilę gotować i doprawić do smaku solą, pieprzem i maggi.

Sos zagęścić mąką rozrobioną z odrobiną wody.

Podawać z makaronem.