Jarzynki z serem i smażonym kurczakiem

WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	400 g
kalafior	0,5
brokuł	0,5
marchewka	2
seler	1 mały
por (biała część)	
groszek konserwowy	1 puszka
masło	2 łyżki
kostka rosołowa	
sól, pieprz	do smaku
ser żółty	10 dag
pietruszka zielona	
pierś z kurczaka pieczona	2
olej do smażenia	
woda letnia	1 l
mąka	1 łyżka
śmietana 18 proc	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę myjemy, odcinamy końcówki, kroimy na 2-3 cm kawałki, wrzucamy do garnka, zalewamy 0,5 l wody, dodajemy kostkę rosołową, masło, gotujemy 10minut.
Marchew i seler kroimy w słupki (krążki potem paski), por w krążki, kalafior i brokuł rozdzielamy na małe różyczki. Dodajemy do fasolki, dolewamy drugie 0,5l wody, przyprawiamy solą, pieprzem, gotujemy całość ok 15minut.

W tym czasie kurczaka pokroić w paski, przyprawić solą, pieprzem smażyć na łyżce oleju, ser zetrzeć na tarce, pietruszkę posiekać.

Warzywa wyjmujemy, śmietankę mieszamy z łyżką mąki, wlewamy do pozostałego wywaru, energicznie mieszając, dodajemy z powrotem warzywa oraz groszek.

Na talerzu lub w miseczce układamy warzywa z sosem, na górę dodajemy usmażone kawałki kurczaka, stary ser i pietruszkę.

SMACZNEGO!!!!!