Pierś z kurczaka w pieczarkowym sosie z tymiankiem

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	500 gram
sok z cytryny	1/2 łyżka
masło	1 łyżka
olej	2 łyżka
pieczarki	500 gram
bulion drobiowy	700 mililitr
śmietana 30%	100 mililitr
natka pietruszki	1/2 pęczek
sól	do smaku
masło	1 łyżka
mąka	1/2 łyżka
olej rzepakowy	1 łyżka
ryż basmati	200 gram
tymianek	2 (posiekany)
tymianek	1 (posiekany)
cebula	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos pieczarkowy: Pokrojoną w drobną kostkę cebulę zarumienić na maśle z dodatkiem oleju. Dodać pokrojone w plasterki pieczarki. Smażyć na dużym ogniu do odparowania wody i zarumienienia składników. Dodać bulion i chwilę gotować. Dodać śmietanę kremówkę i mąkę wymieszaną w niewielkiej ilości wody. Kiedy sos zacznie gęstnieć doprawić go do smaku pieprzem i (ewentualnie) solą, dodać tymianek i posiekaną natkę pietruszki.
Pierś z kurczaka: Pierś z kurczaka pokroić na kawałki, skropić sokiem z cytryny, oprószyć pieprzem, solą i tymiankiem. Odstawić na 15 minut. Na patelni rozpuścić masło z olejem. Pierś z kurczaka smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu, na dużym ogniu z obu stron na złoty kolor. Upieczone mięso przełożyć na talerz i przykryć folią aluminiową. Pierś pozostawić pod przykryciem na kilka minut. Podawać z sosem pieczarkowym i ryżem.