

Filet z kurczaka w sosie śmietanowym z kukurydzą



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka kukurydzy

śmietany 3 łyżki

sól, pieprz

łyżeczka mielonej ostrej papryki

łyżka bazylii

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy na małe kawałki, posypujemy solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, wkładamy mięso i obsmażamy 3-4 minuty. Dodajemy kukurydzę razem z zalewą i wlewamy ok 1/2 szkl. przegotowanej wody. Dodajemy mieloną paprykę oraz bazylię - rozkruszamy w palcach.

Dusimy aż odparuje ok 1/3 płynu. Dodajemy śmietanę, solimy, mieszamy i dusimy jeszcze ok 5 min.