

## Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-pieprzowym



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>masło</b>                     | 3 łyżki  |
| <b>mąka</b>                      | 3 łyżki  |
| <b>śmietana</b>                  | 200 ml   |
| <b>bulion</b>                    | 250 ml   |
| <b>sól, pieprz</b>               | do smaku |
| <b>olej do smażenia</b>          |          |
| <b>pierś z kurczaka</b>          | 1 sztuka |
| <b>zielony pieprz marynowany</b> |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki i doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na patelni z małą ilością oleju.

W garnku rozpuszczamy masło i dodajemy mąkę, mieszamy i stopniowo wlewamy bulion, dokładnie mieszając- najlepiej trzepaczką- wtedy rozbijemy wszystkie grudki. Stopniowo dodajemy zimną śmietanę- cały czas mieszając. Na koniec wsypujemy kilkanaście ziarenek marynowanego pieprzu i dodajemy delikatnie podsmażonego kurczaka.

Wszystko razem dusimy parę minut.