

Piers z kurczaka z sosem pieczarkowym



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	50 dag
marchewka	2 szt
pietruszka	1 szt
pieczarki	30 dag
sól, pieprz	do smaku
kostka rosołowa	1 szt
śmietana	400-500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kostkę lub paski, posypać solą i pieprzem, podsmażyć na rozgrzanym oleju. Wlać szklankę wody, dodać kostkę rosołową, wymieszać. Wrzucić oczyszczone, pokrojone w plasterki pieczarki oraz marchewkę i pietruszkę startą na tarce o dużych oczkach. Często mieszać, smażyć do miękkości warzyw oraz mięsa. Gdy składniki będą już miękkie. Dodajemy śmietanę wymieszaną z 0,5 -1 łyżką mąki ziemniaczanej. Podawać z ryżem