

Kurczak porowo-śmietanowy



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	70 dag
pory	2
sól czosnkowa Prymat, pieprz ziołowy mielony Prymat	do smaku
Ramy cremefine do gotowania	100 ml
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć i osuszyć. Podzielić na kotlety,, posypać solą i pieprzem ziołowym. Odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny. Lekko podpiec na oleju i ułożyć kawałki na ręczniku papierowym.

Pory umyć pod bieżącym strumieniem wody. Pokroić na mniejsze części i przełożyć do rondelka. Posypać solą, delikatnie podlać wodą i dusić pod przykryciem 15 minut. Podduszone pory przełożyć na patelnię, dodać śmietanę i kawałki kurczaka. Dusić całość pod przykryciem 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Smacznego:)