

## Kurczak z kurkami, kasztanami i kukurydzą w sosie śmietanowym Zewa



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>piersi z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>kukurydza w puszce</b>	0.5 puszki
<b>kurki blanszowane</b>	200 gramów
<b>kasztany jadalne</b>	0.5 puszki
<b>szczypior</b>	1 pęczek
<b>śmietana 36%</b>	500 mililitrów
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	0.25 łyżeczki
<b>Papryka wędzona słodka mielona Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka pokroić na większe kawałki i wrzucić na patelnię lub szeroki rondel z roztopionym masłem. Podsmażyć. Dodać kurki i dalej smażyć. Następnie dodać do smaku sól, pieprz i paprykę oraz odsączoną kukurydzę i odsączone i pokrojone na ćwiartki kasztany. Następnie wlać śmietanę i gotować aż sos zgęstnieje (nie trwa to długo). Na koniec dodać posiekany szczypior (trochę odłożyć do dekoracji) i wymieszać. W razie potrzeby jeszcze doprawić. Podawać z makaronem lub ryżem.