

Eskalopki z kurczaka w sosie śmietanowo - ziołowym



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sos śmietanowo-ziołowy	1 opakowanie
śmietana 12%	2 łyżki
woda	400 ml
pierś z kurczaka	400 gram
olej	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i pokrojone na małe kawałeczki piersi smażymy na oleju.

Eskalopki z kurczaka w sosie śmietanowo - ziołowym mieszamy z wodą i śmietaną.

Gdy piersi z kurczaka będą już białutkie możemy wlać wymieszany płyn. Teraz tylko ciągle mieszając gotować około 5-7minut :)

i już gotowe :)

ja podaje z ryżem, kaszą lub z makaronem :)