

Kurczak z brokułami w sosie serowym



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	1 kg
duże cebule	2 szt.
brokułów	1/2 kg
mąka	łyżka
długie serki śmietankowe	2
koperek	pęczek
ananas	puszka
ryż	1/2 kg
sól	do smaku
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
olej	do smażenia
bulion	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

+ 1 łyżka masła

1. Pierś kurczaka umyj, osusz, pokrój w niedużą kostkę. Cebulę obierz, posiekaj. Olej rozgrzej na patelni, krótko zeszklij cebulę. Dodaj mięso, podsmaż ze wszystkich stron na złoty kolor. Brokuły oczyść, włóż do osolonego wrzątku, ugotuj ok. 15 min.
2. Masło stop w rondelku, wsyp mąkę, zasmaż. Wlej bulion, dodaj topione serki, mieszając rozpuść na małym ogniu. Koperek umyj, otrzep z wody, posiekaj. Ananasa odcedź, pokrój w kostkę. Dodaj do sosu serowego polej zalewą z ananasa. Posyp koperkiem wymieszaj, przypraw do smaku.
3. Do sosu dodaj kurczaka i rozdrobnione brokuły. Wymieszaj, mocno podgrzej. Potrawkę podawaj z ugotowanym na sypko ryżem.

