

KURCZAK W ŚMIETANIE

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:19 -

Porcja dla 4 osób

4 filety z kurczaka, 25 dkg świeżych pieczarek, szklanka śmietany, 3 łyżki masła, sól, pieprz, sok z 1 cytryny;

Filety lekko rozbić tłuczkiem do mięsa. Natrzeć pieprzem i zrumienić na patelni na 2 łyżkach masła. Przełożyć do rondla, dodać pieczarki pokrojone w większe kawałki (jeżeli są małe, mogą być w całości), posolić, zalać śmietaną. Wstawić do gorącego piekarnika i dusić ok. 30 minut. Doprawić sokiem z cytryny.

Podawać z ryżem na sypko i surówkami

Przepis własny