



przepisy.pl

A la Stroganoff z boczniakami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- boczniki - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- olej roślinny - 4 łyżki
- kasza gryczana w torebkach - 2 sztuki
- woda - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według zaleceń producenta.
2. Umyj i osusz mięso oraz grzyby. Następnie kurczaka, boczniki i cebulę pokrój w paski. Wszystkie składniki podsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
3. Fix wymieszaj ze śmietaną i 200 ml wody. Dodaj do podsmażonych wcześniej składników. Duś przez około 4-5 minut. Do gotowego dania dodaj łyżkę musztardy, aby nieco zaostrzyć potrawę. Ugotowaną kaszę dobrze jest obsmażyć z boczkiem i doprawić do smaku odrobiną Delikatu Knorr oraz szczyptą majeranku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl