



przepisy.pl

Drobiowy strogonow z plackami ziemniaczanymi



Składniki:

- filety z piersi kurczaka - 2 sztuki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kremówka - 100 mililitrów
- olej - 4 łyżki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filety kroimy w cienkie plastry i stopniowo obsmażamy na oleju. Przekładamy je do garnka i dodajemy drobno posiekaną cebulę i pokrojoną w cienkie paseczki paprykę. Dodajemy pół szklanki wody i dusimy pod przykryciem 15 minut.
2. Następnie rozrabiamy fix do Stroganoffa wg. zaleceń na opakowaniu i dodajemy do mięsa. Wlewamy też kremówkę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i gotujemy na małym ogniu ok. 10 minut.
3. Mięso podajemy z plackami przygotowanymi wg. zaleceń na opakowaniu.

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