



Fricassee z kurczaka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 600 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- szalotki - 8 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- seler naciowy - 2 sztuki
- zielony groszek mrożony - 225 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 3 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- biały pieprz - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- rosół - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z kurczaka oczyść, pokrój w kostkę i oprósź Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
2. Czosnek pokrój w plasterki. Marchewkę pokrój w plasterki, selera w kostkę. Paprykę pokrój w paski, pieczarki w części. Cebulki obierz i pokrój w kostkę.
3. Cebulki i czosnek zeszklij na rozgrzanej oliwie. Wrzuć oprószonego w mące kurczaka i smaż przez 10 minut, aż mięso się zrumieni.
4. Stopniowo wlewaj rosół i mieszaj.
5. Dodaj marchewkę i seler oraz groszek. Doprowadź do wrzenia i duś przez 5 minut na małym ogniu. Następnie dodaj paprykę i pieczarki. Przykryj i duś jeszcze przez 10 minut.
6. Kilka łyżek gorącego wywaru wymieszaj z jogurtem i całość wlej do dania. Dopraw do smaku pieprzem i dodaj posiekaną pietruszkę i podgotuj jeszcze przez kilka minut.

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