



przepisy.pl

Kurczak w potrawce z grzybów



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- cebula - 200 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej roślinny - 30 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Grzyby boczniaki - 200 gramów
- śmietana - 200 gramów
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w cienkie paseczki, cebule i grzyby pokrój w plastry
2. W odpowiedniej wielkości garnku podsmaż kurczaka, cebule i grzyby, dodaj śmietanę wymieszaną z Sosem grzybowym Knorr i 100 mililitrami zimnej wody.
3. Całość zagotuj, dodaj posiekany czosnek, majeranek i pieprz, gotuj jeszcze około 10 minut, na koniec dopraw do smaku. Tak przygotowaną potrawkę podawaj z ugotowanym makaronem lub kaszą.

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