



Pierś z kurczaka w sosie śliwkowym, kasza jęczmienna pęczak, mizeria z jogurtem

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- kasza jęczmienna pęczak - 300 gramów
- ogórek zielony - 2 sztuki
- jogurt naturalny 2% - 160 gramów
- śliwki suszone - 140 gramów
- śmietana 12% - 160 gramów
- Flora ProActiv o smaku masła** - 160 gramów

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kaszę w osolonej wodzie.
2. Przekrojone na pół śliwki włóż do garnuszka, zalej niewielką ilością wody i dodaj Florę ProActiv o smaku masła. Po zagotowaniu dodaj śmietanę i zamieszaj.
3. Przygotuj mizerię z jogurtem. Pierś z kurczaka upiecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C (ok. 12-15 min.).
4. Upieczoną pierś z kurczaka podziel na plastry i polej śliwkowym sosem. Podawaj z kaszą i mizerią.

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