



przepisy.pl

## Pierś z kurczaka z duszonymi pieczarkami



60 minut 2 osoby Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- papryka - 1 szczypta
- pieczarki - 20 dekagramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- sałatka: - 1 sztuka
- liście sałaty
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ogórek zielony - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 1 łyżka
- ryż - 200 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Sałatę, rzodkiewkę, ogórka i pomidora myjemy a następnie kroimy. Cebulę kroimy w półtalarki i dorzucamy do pokrojonych warzyw. Doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy. Dodajemy śmietanę i odstawiamy do lodówki.
2. Pieczarki płuczemy, kroimy i dusimy na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek z dodatkiem soli i pieprzu.
3. Pierś z kurczaka myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do miseczki, posypujemy pieprzem, solą, przyprawą kebab-gyros, papryką słodką mieloną i wcieramy rękoma w mięso. Smażymy kilka minut mięso na patelni z rozgrzaną oliwą z oliwek. Podajemy z ryżem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)