



przepisy.pl

## Potrawka z grzybowo-ogorkowa



### Składniki:

- piersi z kurczaka - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- ogorki kiszane - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- makaron kokardki - 150 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kwaśna smietana - 2 łyżki
- tymianek - 2 sztuki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

60 minut 3 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w kostkę. Cebule drobno. Pieczarki i ogórki w kostkę. Na patelni wlać oliwę, dodać mięso i obsmażyć mięso, dodać cebule, zeszklić. Dodać pieczarki, posiekany ząbek czosnku, do smaku pieprz, przyprawę delikat. zalać wszystko bulionem.
2. Do 300ml gorącej wody dodać kostkę grzybowa, rozpuścić. Wlać całość na patelnię do mięsa i grzybów. Dodać tymianek, natek pietruszki. Przykryć i gotować ok 15 minut.
3. W osolonej wodzie ugotować makaron. Odcedzić, odstawić.
4. Do sosu dodać pokrojone ogórki oraz śmietanę. Wymieszać, podgrzać razem 2 minuty. Wlać na talerze razem z makaronem.

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)