



przepisy.pl

## Potrawka z kurczaka z grzybami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet z kurczaka - 400 gramów
- boczek wędzony - 80 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Suszone podgrzybki i borowiki namoczone wcześniej - 120 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula szalotka - 4 sztuki
- zielony groszek mrożony - 60 gramów
- bulion - 500 mililitrów
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- liście świeżego tymianku - 5 sztuk
- mąka - 1 łyżka
- olej - 80 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę (2 centymetry na 2 centymetry), podobnie boczek, szalotkę w piórka, czosnek posiekaj, a namoczone grzyby pokrój w paseczki.
2. W rondlu rozgrzej olej. Smaż najpierw mięso, obtoczone w mące, i jak nabierze rumianego koloru, dodaj cebulę, czosnek oraz boczek.
3. Po chwili smażenia wlej bulion i dodaj suszone grzyby.
4. Dodaj kostkę Rosół z kury Knorr, która wzbogaci smak całego dania. Całość duś około 5 minut.
5. Jak potrawka lekko zgęstnieje i mięso będzie miękkie dodaj groszek oraz listki świeżego tymianku. Całość ponownie zagotuj. Podawaj z łyżką kwaśnej śmietany na wierzchu.

---

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)