



przepisy.pl

Sos pieczarkowy z kurkami



30 minut



5 osób



Łatwe

Składniki:

- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 10 sztuk
- kurki - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 20 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte pieczarki pokrój w ósemki. Kurki oczyść i sparz chwilę we wrzątku.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na oliwie. Dodaj pokrojone pieczarki oraz kurki.
3. Sos pieczarkowy z cebulką Knorr wymieszaj z 300 mililitrami wody i zagotuj. Dodaj śmietanę, grzyby oraz gałązkę rozmarynu. Sos gotuj jeszcze około 10 minut na małym ogniu. Gotowy sos podawaj do mięsnych, a także mącznych potraw.

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