



przepisy.pl

Stroganoff z kurczaka inaczej



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżka
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi pokrój pod skosem w plastry i obsmaż z obu stron na patelni.
2. Pieczarki pokrój w plastry, paprykę w krążki, a cebulę w piórka.
3. W niedużym garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę. Dodaj pieczarki oraz paprykę.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z wodą oraz śmietaną. Wlej do garnka i doprowadź do wrzenia.
5. Zmniejsz ogień, włóż obsmażone kawałki kurczaka i gotuj jeszcze 10 minut. Pod koniec dopraw danie musztardą oraz pieprzem. Podawaj z ryżem.

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