



przepisy.pl

Udka w sosie grzybowo-pieczarkowym



Składniki:

- udka kurczaka - 4 sztuki
- pieczarki - 20 dekagramów
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- olej roślinny - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka



45 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Udka myjemy osuszamy doprawiamy przyprawą do mięs Knorr . Na patelni rozgrzewamy olej smażymy na nim udka na złoto z dwóch stron. Dodajemy wyciśnięty czosnek , pokrojoną cebulę .
2. Smażymy -dodajemy pokrojone pieczarki . Kruszymy kostkę grzybową smażymy . Dolewamy wodę i dusimy dalej. Dodajemy drugą kostkę grzybową dusimy do miękkości mięsa.
3. zaciągamy mąką zagotowujemy . Podajemyz ziemniakami

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