

PIERŚ Z KURCZAKA Z SOSEM KURKOWYM

20 min

Lista składników:

400g świeżych lub mrożonych kurek

Dwie pojedyncze piersi z kurczaka

łyżeczka mąki

łyżeczka śmietany 12%

łyżka masła

łyżka oliwy

pieprz

sól

Ząbek czosnku



Mięso z piersi kurczaka pokroić w kostkę, dodać sól, pieprz i dusić pod przykryciem. Na osobnej patelni (lub w garnku) rozpuścić masło i oliwę, podsmażyć czosnek i dodać opłukane, oczyszczone kurki. Smażyć przez kilka minut, doprawić solą i pieprzem, dodać trochę wody w razie potrzeby. W ciepłej wodzie rozpuścić łyżeczkę mąki i zagęścić sos a następnie dodać śmietanę. Gotowy sos połączyć z kurczakiem. Jako dodatek można zastosować kaszę gryczaną.