



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Potrawka z kurczaka

Prawie jak z baru mlecznego z dodatkiem POMYSŁU
NA Kurczaka w sosie śmietanowo-ziołowym.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- filet z kurczaka, 0.5 kg
- śmietana 12%, 150 ml
- cebula, 1 szt.
- olej, 3 łyżk.
- koperek, 1 szt.
- jogurt naturalny, 3 łyżk.
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Pomysł na... przygotować z 250 ml wody i śmietanką. Filety pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić w pół plasterki. Na oleju zeszklić cebulę i dodać mięso. Smażyć do odparowania płynu. Podlać przygotowanym Pomysłem na... i dusić przez 5 minut. Zdjąć z ognia, dodać koperek i jogurt, wymieszać.

