
Kurczak z borowikami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2341 razy.

450g borowików (mogą być mrożone),

2 piersi kurczaka,

masło,

cebula,

100ml białego wina,

mąka,

tymianek,

twardy żółty ser,

sól i pieprz,

Borowiki rozmrozić , pokroić na plasterki. Piersi kurczaka

przekroić , uformować cztery kotlety. Cebulę zemleć , podsmażyć w łyżce masła. Dodać grzyby, odrobinę posolić i dusić 10 minut. Wlać wino, dusić , aż wyparuje cały płyn. Piersi kurczka obtoczyć w mące, posypać solą i pieprzem, krótko obsmażyć na dużym ogniu z odrobiną masła. Gdy się zrumienią dodać grzyby, przyprawić tymiankiem, posypać tartym serem.

Kotlety przełożyć na talerz, obłożyć grzybami. Podawać

od razu.