
Pierś kurczaka z ryżem/makaronem - prosty obiad

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4131 razy.

na dwie osoby

2 piersi kurzece

1 łyżka oliwy

mała puszką grzybow w wodzie

1/2 szklanki smietanki słodkiej

duzo pieprzu

ugotowany makaron lub ryż

Piersi kurzece obrac ze skory, kosci i tluszczu. Popieprzyc bardzo mocno po obu stronach, tak, zeby byly cale pokryte. Usmazyc na oliwie az brazowe z kazdej strony. Odlozyc na talerz. Patelnie mocno nagrzac i zalac woda i grzybami z puszki. Zeskrobac wszystko, co przylegle do dna patelni. Dodac smietanke, podgotowac na malym ogniu 3 minuty. Wlozyc piersi kurzece do sosu i podgrzac na malym ogniu, az sos zacznie kipiec.

Podac na ryżu, makaronie lub z ziemniakami. Nawet z chlebem dobre.

Smietanka w tym daniu lagodzi pieprz tak, ze nie jest to ostre danie, jakby moglo sie wydawac.

Calosc zabiera 20 minut.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)