

www.SztukaKulinarna.pl

Filet z kurczaka na porach w sosie śmietanowym

ilość porcji **2** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-------|-----------------------|-----------|
| 1 | szt | filet z kurczaka | |
| 1 | szt | por | |
| 250 | ml | śmietana | |
| 2 | łyżki | musztardy | |
| 2 | szt | czosnek | |
| | | sól | |
| | | pieprz | |
| | | majeranek | |
| | | przyprawa do kurczaka | |
| 2 | łyżki | mąka pszenna | |

Przepis 1. Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, obsypać przyprawa do kurczaka. Jeżeli chcemy kurczaka na chrupko podsmażyć go na oleju lub możemy dać surowy.

2. Pory (całe) pokroić w talarki , rozłożyć w naczyniu do zapiekania.

3. Śmietanę połączyć z musztardą, przeciśniętym lub pokrojonym drobno czosnkiem, majerankiem - dodać 2 łyżki mąki (aby zagęścić sos) dokładnie wymieszać.

4. Na por rozkładamy kawałki kurczaka, zalewamy sosem.

4. Zapiekamy w piekarniku - jeżeli dodaliśmy surowego kurczaka z 40 minut jeżeli przesmażonego wystarczy 15.

Składniki
1 podwójna pierś z kurczaka 1 duży por kubeczek 250 ml śmietany 12% 2 łyżki musztardy 2 zębki czosnku 2 łyżki mąki sól, pieprz majeranek przyprawa do kurczaka