



Kurczak z grzybami i sosem śmietanowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny sos śmietankowy z dodatkiem grzybów idealnie pasuje do mięsa kurczaka. Takie połączenie to świetny pomysł na obiad rodzinny, szybki lunch lub kolację we dwoje.

Przygotowanie

Krok 1

Grzyby suszone moczymy gorącej wodzie. Piersi z kurczaka kroimy w kostkę.

Krok 2

Na patelni podsmażamy drobno pokrojoną cebulkę i czosnek. Kiedy składniki się zeszkłą, dodajemy grzyby (wodę po moczeniu zostawiamy) i całość smażymy przez ok. 20 minut.

Krok 3

Po tym czasie dodajemy kurczaka i wszystko razem podsmażamy jeszcze przez 10 minut. Dolewamy wodę po grzybach i śmietankę łaciatą. Przyprawiamy. Dusimy do momentu, aż sos się zagęści.

Krok 4

Podajemy ze świeżymi warzywami (pomidor, sałata).

Wskazówki

Dekorujemy posiekaną zieleniną.

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- ½ szklanki grzybów suszonych
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 3/4 szklanki śmietanki łaciatej 30%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki oleju
- 4 pomidorki koktajlowe
- 8 liści sałaty