

Pierś z kurczaka z papryką i groszkiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pień z kurczaka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- papryka - 2 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- piersi z kurczaka - 4 szt.
- wywar z drobiu - 500 ml
- śmietana - 1/2 szklanki
- cebula -
- masło - 1 łyżka(i)
- groszek - 30 dag
- sól pieprz -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

1.



Na łyżce oleju podsmażyć paprykę

2.

Dodać czosnek i groszek, farsz przyprawić.

3.



Naciąć pośrodku każdą pierś. Mięso opruszyć solą

4.

W kieszenie włożyć farsz i spiąć wykałaczką. Piersi obsmażyć na reszcie oleju, zalać wywarem i dusić 15-18 min.

5.

Wyjąć mięso, sos zaprawić 1/2 szklanki śmietany.

6.



Cebulę obrać, pokroić i obsmażyć na maśle dodać do sosu.