

Przekładaniec z piersi kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Przekładaniec z piersi kurczaka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- podwójne piersi z kurczaka - 2 szt.
- pieczarki - 1 kg
- Zielony groszek - 1 puszka(i)
- ugotowane w łupinkach ziemniaki - 5 szt.
- cebula - 1 szt.
- śmietana 30% - 200 ml
- kostka rosółowa - 1 kostka(i)
- mąka - 3 łyżka(i)
- żółty ser - 30 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi z kurczaka drobno pokroić, podsmażyć.
- 2.** Pieczarki pokroić i podsmażyć, doprawić VEGETĄ.
- 3.** Cebulę zeszklić na maśle, dodać mąkę, podrumienić. Dodać około 1 szkl. wody, kostkę rosółową rozpuszczoną w tej wodzie, śmietanę, sól i pieprz do smaku. Z podanych składników musi powstać gęsty sos.
- 4.** Na głębokiej blaszce układać: pokrojone w plastry ziemniaki obrane z łupinek, usmażone mięso, groszek zielony, uprażone pieczarki, sos, potarty ser.
- 5.** Jeśli zapiekamy kiedy przygotowane produkty są jeszcze ciepłe to czas zapiekania w piekarniku około 25 minut. Jeśli produkty są już zimne to zapiekamy 40 minut.