

Rosyjski madafaka czyli Strogonov :)

Przepis dodany przez użytkownika popey

**Przepis jest mega skomplikowany ale wierze ze dacie rade :)
Do zestawu proponuje ryż lub ziemniaczki gotowane na parze.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cycki kurze - 2 szt.
- pieczarki - 6 szt.
- sos z torebki - 1 szt.
- oliwa - 2 łyżka(i)
- woda - 300 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi z kurczaka pokroić na plasty o grubości ok .7mm (tak zeby kawałki nie były za wielkie)

Opieprzyć toto delikatnie

Wrzucic na patelenke z olejem (mała ilosc) aby blade kurze ciało nabrało ładnego koloru - tylko delikatnie bez przesadnej solary :)

Wrzucić pokrojone na dużą kostkę pieczary (łepeki na 6 części, różka na pół) - pieczarki obrać wcześniej ze skórki ot tak dla dodania sobie pracy i tak to posmazyc z minutką razem

Następnie rozbełtać sosik z torebki z 300 ml zimnej wody i trafiając do patelenki wlać do padliny i halucynków

Pitrasić ok 8 minut na małym ogniu aby sosik zgęstniał.

I tyle :P

Generalnie sos rozrabiam z 2 cyckami i 6 pieczarkami to starczy dla 3 osob

Przepis powered by Myha