Pierś z kurczaka w sosie smietanowo-koperkowym

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

pierś z kurczaka - 1 szt.
śmietana - 200 ml
olej - 3 łyżka
pęczek kopru -
sól, pieprz - do smaku
mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka
woda - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z kurczaka płuczemy pod bieżącą wodą, osuszamy, kroimy w paski lub kwadraty, oprószamy solą i pieprzem. Na rozgrzanym oleju podsmażamy kurczaka. Podlewamy wodą i dusimy do miękkości.
W śmietanie rozprowadzamy mąkę ziemniaczaną, następnie dodajemy ją do kurczaka - mieszając zagotowujemy i zdejmujemy z ognia.
Koperek płuczemy i siekamy, dodajemy do sosu - mieszamy. W razie konieczności doprawiamy solą i pieprzem.