



Gryczane muszle z kurczakiem i brzoskwiniami

 Fabijańscy

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

25 min.

4 porcje

Składniki:

RWM Fabijańscy Makaron gryczany BIO muszla - 300g - 1 opakowanie

Filet z kurczaka - 400 g

Por - 1 szt.

Olej do smażenia - trochę

śmietana 18% - 200 ml

brzoskwinie w syropie - kilka
sól - do smaku

słodka papryka - do smaku

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj według przepisu na opakowaniu.

KROK 2: Kurczaka pokrój na małe kawałki, pora w plasterki. Rozgrzej olej na patelni, podsmaż kurczaka. Dodaj pokrojonego pora, trochę soli oraz słodką paprykę i smaż do zezłocenia się mięsa. Dolej niewielką ilość wody oraz śmietanę i duś razem około 10 min, mieszając co chwilę. Brzoskwinie pokrój w niezbyt grube księżyce, dodaj do sosu. Zmniejsz ogień i duś jeszcze przez 2-3 min