




Kurczak w sosie serowo-śmietankowym

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

filet z kurczaka pojedynczy większy - 1 szt.	papryka słodka - 1 łyżeczka
serek topiony - 100 g	papryka ostra - - szczypta
śmietana 30 % - 100 ml	sól i pieprz - - do smaku
cebula - 1 szt.	natka posiekanej pietruszki - 1 łyżka
czosnek - 2 ząbek	olej do smażenia - 2 łyżka
przyprawa do kurczaka - 1 łyżka	

Dodatkowe info:

Kurczak w sosie serowo śmietankowym to fajna i prosta propozycja na obiad dla całej rodziny. Kurczak wychodzi bardzo smaczny, a sosik zagęszczony serkiem topionym i śmietaną jest rewelacyjny w smaku. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet oczyścić, umyć i pokroić w kostkę. Następnie wymieszać z przyprawami. Cebulę i ząbki czosnku po obraniu pokroić w drobną kostkę następnie zeszklić na rozgrzanym oleju, dodać przygotowany filet z kurczaka i smażyć do miękkości około 15-20 minut, po czym wlać około 200 ml wody i doprowadzić do zagotowania. Do całości dodać serek topiony i mieszając podgrzewać do całkowitego roztopienia sera. Na koniec zabielić śmietaną, w razie potrzeby doprać do smaku solą i pieprzem chwilę pogotować do zredukowania smaków. Zdjąć z gazu i oprószyć natką pietruszki. Smacznego