





## Kurczak z grzybami w śmietanie

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

grzyby - 700 g

cebule - 2 szt.

śmietana 30 % - 6 łyżka

mąka pszenna - 2 łyżka

masło roślinne - 2 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

natka pietruszki - 1 pęczek

Dodatkowo: -

filet z kurczaka - 300 g

przyprawa kebab - gyros - - trochę

ugotowany makaron wstążki - 250 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby po rozmrożeniu odsączyć na sitku z nadmiaru wody, przełożyć do garnka (świeże grzyby oczyścić i pokroić i również włożyć do garnka).

Cebulę po obraniu drobno posiekać, przesmażyć na maśle nie rumieniąc, a następnie dodać ją do grzybów. Wlać 3 łyżki wody, przyprawić i dusić pod przykryciem do miękkości grzybów. Następnie wlać śmietanę wymieszaną z mąką i zagotować. Filet z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w większą kostkę, doprawić dobrze przyprawą kebab - gyros wymieszać i podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Po podsmażeniu kurczaka połączyć z grzybami w śmietanie.

Makaron ugotować według opisu na opakowaniu, po ugotowaniu odcedzić na sitku. Danie podawać z ugotowanym makaronem lub ryżem i posypać posiekaną natką pietruszki.