




Potrawka z kurczaka, grzybów i dyni

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

filet z kurczaka - 1 szt.

przyprawa kurczak - 1 łyżka

przyprawa jarzynka domowa -
0,5-1 łyżeczka

olej - 3 łyżka

por średni - 0,5 szt.

pieczarki - 200 g

dynia hokkaido - 200 g

śmietana - 2 łyżka

opcjonalnie mąka pszenna - 1
łyżka

papryka mielona słodka - 0,5-1
łyżeczka

sos sojowy, sól, pieprz - - do
smaku

Dodatkowe info: Podawać z ryżem i surówką lub z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć i pokroić w kostkę. Włożyć do miski, dodać przyprawę jarzynka i kebab-gyros, 2 łyżki oleju, wymieszać, przykryć i odłożyć przynajmniej na pół godziny.

KROK 2: Następnie włożyć na rozgrzaną patelnię, zrumienić.

KROK 3: Na pozostałym oleju podsmażyć pokrojony por i pieczarki.

KROK 4: Przełożyć do garnka, wsypać rumiane mięso, pokrojoną w kostkę dynię, wlać 1/3 szkl wody i dusić do miękkości.

KROK 5: Śmietanę wymieszać z odrobiną wody, mąką i papryką, połączyć z mięsem, zagotować. Doprawić do smaku sosem sojowym, solą i pieprzem.