




## 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.