





## Potrawka z kurczaka z boczniakami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

filety z kurczaka - 300-400 g  
papryka zielona - 0,5 szt.  
papryka czerwona - 0,5 szt.  
cebula - 0,5 szt.  
boczniaki - 150 g  
olej - 3 łyżka

przyprawa gyros / drobiu - 2 łyżeczka  
bulion warzywny - 1 szklanka  
śmietana - 2 łyżka  
mąka pszenna - 1 łyżka  
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka  
sól, pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyte boczniaki i paprykę bez nasion pokroić. Filety z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kostkę. Do miseczki wsypać przyprawę do drobiu, wlać oliwę, włożyć mięso, wymieszać, przykryć i odłożyć do lodówki na 1-2 godziny.

**KROK 2:** Następnie razem z marynatą wsypać na rozgrzaną patelnię, podsmażyć.

**KROK 3:** Dodać paprykę i smażyć przez kilka minut. Przełożyć do garnka, wlać szklankę bulionu lub wody. Na łyżce oliwy zeszklić posiekaną cebulę, wsypać boczniaki i podsmażyć. Połączyć z mięsem, dusić do miękkości.

**KROK 4:** Śmietanę wymieszać z odrobiną wody, mąką i mieloną papryką, dodać do mięsa, zagotować, doprawić do smaku solą i pieprzem.