sos kurkowy z kurczakiem i serkiem śmietankowym

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

Składniki:

- pierś kurczaka - 300 g
- kurki - 250 g
- serek topiony śmietankowy - 200 g
- czosnek - 2 ząbek
- olej rzepakowy - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- przyprawa do drobiu - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęk
- dodatkowo; makaron ugotwany - 200 g
- śmietana 30 % - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sos kurkowy z serkiem śmietankowym;
Cebulę po obraniu i pokrojeniu podsmażamy na rozgrzanym oleju z dodatkiem masła.
Delikatnie solimy , podsmażając na wolnym ogniu.
Gdy cebula się zeszkli dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek.
Pierś kurczaka po oczyszczeniu i osuszeniu kroimy w paski, następnie mieszamy z przyprawą do drobiu , dodajemy do cebuli i smażymy kilka minut.
Dodajemy oczyszczone kurki i smażymy na małym ogniu około 10 minut do momentu aż puszczą sok i zmiękną, po czym dodajemy serek śmietankowy topiony i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia serka i powstania gęstego sosu.
Całość dusimy jeszcze około 3 minut,doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
Na koniec obficie posypujemy poszatkowaną natką pietruszki.
Gdyby sos wyszedł za gęsty dodajemy wtedy śmietanę 30 %.(dodajemy ją stopniowo aby uzyskać odpowiednią konsystencję).
Podajemy z ugotowanym , ulubionym makaronem.