

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11332>

Międybrodzkie muszelki z grzybami i kurczakiem w śmietanie

ID przepisu: 11332 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11332>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

- Międybrodzki Makaron muszelki - 250g
- podgrzybek świeży - 500g
- kurka świeża - 250g
- cebula -2 średnie sztuki
- filet z kurczaka - 200g
- olej - 3 łyżki
- śmietana kwaśna 18% - 300ml
- śmietanka słodka 18% - 200ml
- sól, pieprz do smaku
- natka pietruszki

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Oczyszczone grzyby pokroić na cząstki, a następnie obgotować w osolonej wodzie. Filet z kurczaka oraz cebulę kroimy w średnie kostki, po czym podsmażamy na oleju. Dodajemy do tego nasze grzyby oraz obie śmietany, po czym dokładnie mieszamy. Wszystko doprawiamy dla smaku, solą, świeżo zmielonym pieprzem. Na koniec na podgrzany makaron wykładamy grzyby z kurczakiem w śmietanie, posypujemy posiekaną natką pietruszki i gotowe!

Smacznego!

Przepis został przygotowany przez Roberta Muzyczkę, szefa kuchni Dworu Korona Karkonoszy.

Aktywacja: 19/09/12 16:13, odsłony: 1924