

Sos z piersi kurczaka

data aktualizacji: 2021.05.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 pierś z kurczaka
- 6 łyżek kukurydzy
- 1 czerwona cebula
- 2 łyżki oleju
- 1 kostka mięsna
- przyprawa do gyrosa
- 1 łyżka mąki
- 3 łyżki śmietany
- pieprz
- szczypiorek

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, posypać przyprawą do gyrosa. Cebulę pokroić w piórka. Kurczaka podsmażyć na oleju, dodać cebulę i chwilę smażyć razem. podlać wodą, dodać kostkę mięsną i dusić razem. Po 5 minutach dodać kukurydzę. Mąkę zmieszać ze śmietaną i małą ilością wody, dodać do sosu. Zagotować, podawać z ryżem, posypane szczypiorkiem.

Źródło: <https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/38625-sos-z-piersi-kurczaka>