

Kurczak w sosie śmietanowym

Za tym daniem przepadają dzieci

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- filet z kurczaka, 2 szt
- groszek zielony, garść
- parmezan, 2 łyżki
- śmietana 30% uht, 400 ml
-



Wykonanie:

Filet z kurczaka umyj w zimnej wodzie i oczyść z błon. Mięso pokrój w grubą kostkę. Parmezan zetrzyj na bardzo drobnej tarce i zmieszaj ze śmietaną. Do naczynia wolnowaru Crock- Pot włóż filet i groszek – całość zalej przygotowaną śmietaną. Ustaw poziom na high i gotuj 1h i 30 min.

Złote myśli

- Danie komponuje się znakomicie z makaronami.