

Kurczak z boczniakiem

Ciekawe połączenie smaków

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- filet z kurczaka, 2 szt
- bocznik, 2 garści
- śmietana 30% uht, 150 ml
- czosnek, 2 ząbki
- koperek, ½ pęczka
- biały pieprz, ds.
- sól, do smaku
-



Wykonanie:

Kurczaka opłucz w zimnej wodzie. Mięso i bocznika pokrój w cienkie paski, czosnek w plastry. Składniki wstaw do urządzenia Crock-Pot i zalej śmietaną. Gotuj na poziomie high przez 1 godzinę i 30 min. Przed podaniem posyp siekanym koperkiem, dopraw solą i pieprzem do smaku.

Złote myśli

- Bocznika możesz zastąpić każdym innym grzybem – nawet pieczarką.

przepis Darka Kuźniaka