

Gulasz z pieczarek i kurczaka

Składniki:

1 kg pieczarek
1 kg filetu z piersi kurczaka
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki masła
1 serek topiony śmietankowy lub ziołowy
100 ml śmietany
przyprawa do kurczaka
1 cm świeżego imbiru
½ łyżeczki suszonego tymianku
1 łyżeczka papryki słodkiej
2 szklanki bulionu warzywnego
olej, sól, pieprz

Przygotowanie:

Mięso kroimy w średniej wielkości kawałki, oprószamy przyprawą do kurczaka, pieczarki kroimy w plasterki. Na maśle podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, gdy się zeszkli dodajemy pieczarki i dusimy. W rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy rozdrobniony czosnek i mięso. Podsmażamy z każdej strony. Dodajemy pieczarki, utarty imbir, tymianek i podlewamy bulionem. Na końcu dodajemy śmietanę, topiony serek i przyprawy do smaku.