

# KURCZAK PO KRÓLEWSKU

## Składniki:

- 1 czerwona [papryka](#)
- masło
- 20 dag pieczarek
- 3 piersi z kurczaka
- 150 g śmietany lub jogurtu naturalnego
- mąka
- rosół lub bulion
- sok z cytryny
- natka pietruszki
- sól, [pieprz](#)

## Wykonanie:

Paprykę przekroić na pół, usunąć pestki i gotować przez 5 min. w osolonej wodzie. Następnie pokroić w kostkę. Pieczarki pokroić w talarki, piersi z paski i poddusić na maśle przez ok. 5 min. Śmietanę wymieszać z kilkoma łyżkami mąki i rosółu i dodać do kurczaka z grzybami. Wrzucić też paprykę i poddusić wszystko ok. 5 min., dolewając rosółu, jeśli będzie trzeba (tak, by powstał sos). Następnie doprawić do smaku, skropić sokiem z cytryny i posypać drobno posiekaną natką pietruszki.