

# Gulasz z kurczaka w sosie pieczarkowym



Nie dość, że gulasz, to z kurczaka, a nie dosyć, że z kurczaka, to jeszcze w sosie pieczarkowym, a jak sos, to musiał być przygotowany własnoręcznie - żadnych torebek z gotowymi mieszankami proszkowymi. Połączenie kurczaka z pieczarkami i cebulką, jest jednym z moich ulubionych. Do tego obowiązkowo ryż gotowany na sypko, najlepiej długoziarnisty, prosto z wody.

## Składniki na sos:

- 1 średnia cebula
- 250g pieczarek
- mała marchewka
- mała pietruszka
- mały kawałek selera
- łyżka masła
- 3/4 szklanki śmietany 12%
- czubata łyżka mąki pszennej
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)

## Składniki na gulasz:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek (najlepsze jak najmniejsze)
- 3 średnie cebule
- pół szklanki oleju lub oliwy z oliwek
- czubata łyżka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)
- papryka w proszku
- czosnek granulowany
- dwie torebki lub szklanka ryżu długoziarnistego

#### Wykonanie:

1. Włoszczyznę do sosu gotujemy w dwóch szklankach wody do miękkości. Wyjmujemy warzywa, a z wywaru odlewamy szklankę i odstawiamy.
2. Cebulę drobniutko kroimy i podsmażamy na łyżce masła na złoto. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, dodajemy do cebuli, smażyjemy razem przez 5-8 minut. Po tym czasie oprószamy mąką, dokładnie mieszamy, zalewamy szklanką wywaru z warzyw i dalej mieszamy. Od chwili, gdy się zagotuje, gotujemy około 3 minut.
3. Do sosu wlewamy śmietanę, nadal mieszamy i kiedy się zagotuje, gotujemy ponownie około 3 minut. Zdejmujemy z ognia i doprawiamy solą oraz pieprzem, przelewamy do garnka.
4. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odkrawamy tłuszcz i chrząstki, po czym kroimy na cienkie, długie paski. Wkładamy do miski, posypujemy przyprawami i skrapiamy olejem. Przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy na pół godziny do lodówki.
5. Cebule obieramy i kroimy w talarki. Podsmażamy na maśle na rumiano, zdejmujemy z ognia, a na patelnię wkładamy kurczaka. Smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż do zrumienienia. Przekładamy mięso do sosu pieczarkowego, dodajemy cebulkę, mieszamy.
6. Pieczarki myjemy, odkrawamy końcówki ogonków, zostawiamy je w całości (większe dzielimy na pół), wkładamy na tłuszcz po smażeniu mięsa i zrumieniamy, dodajemy do garnka. Mieszamy. Ostawiamy.
7. Ryż gotujemy w osolonej wodzie wedle opisu na opakowaniu, odlewamy. Podajemy z gulaszem.



*Kulinarnie*