

28 Αυγούστου 2018

Φιλέτο κοτόπουλο μεμανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 60 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30 Λεπτά

Φιλέτο κοτόπουλο - 600 γρ

Μανιτάρια - 1-2 κουτιά

Κρέμα γάλακτος - 250 γρ

Αλάτι-πιπέρι

Κάρυ - λίγο

Μουστάρδα - προαιρετικό

Σκόρδο - προαιρετικό

οδηγίες Εύκολο, γρήγορο & απολαυστικό...

Κόβουμε το φιλέτο κοτόπουλο σε πιο μικρά φιλετάκια, τα αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε και λίγο κάρυ ίσα ίσα να δώσει γεύση, τα περιχύνουμε με λάδι και τα αφήνουμε 1 ώρα να μαριναριστούν σε ένα μπώλ ή πιατέλα. Στην συνέχεια τα ψήνουμε σε ειδικό τηγάνι ή σε απλό αντικολλητικό μέχρι να ροδίσουν. Αφού ψηθούν τα αποσύρουμε από το τηγάνι και τοποθετούμε ταμανιτάρια κομμένα (αν είναι φρέσκα ακόμα καλύτερα), λίγο λάδι, σκόρδο χονδροκομμένο (αν θέλουμε) και τα σοτάρουμε καλά. Ρίχνουμε και μία κουταλιά μουστάρδα, την κρέμα γάλακτος, αλατοπιπερώνουμε και ξαναβάζουμε μέσα τα φιλετάκια μας μέχρι να πήξει η σάλτσα ανάλογα με τα γούστα. Σερβίρεται ζεστό και μπορείτε να το συνοδέψετε με ρύζι ή πατάτες.

Πηγή: chefoulis.gr- clickatlife.gr