



przepisy.pl

# Eskalopki z kurczaka w sosie śmietanowo-ziółowym



15 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- filet z kurczaka - 600 gramów
- Menu ze Smakiem Sos śmietanowy z zielonym pieprzem Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- śmietana 18% - 50 mililitrów
- zimna woda - 200 mililitrów
- olej

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój filety z kurczaka w małe i cienkie plastry i dokładnie rozbij. Pieczarki pokrój w plasterki
2. Posyp mięso Przyprawą do Kurczaka Knorr i obsmaż na oleju z obu stron. Dodaj pieczarki i smaż aż wszystko nabierze złotego koloru.
3. Dokładnie rozmieszaj Sos śmietanowy z zielonym pieprzem Knorr z wodą i śmietaną.
4. Dodaj sos Knorr do podsmażonych eskalopków. Zagotuj całość i gotuj na małym ogniu jeszcze 3 minuty. Podawaj posypane natką pietruszki z ryżem, ziemniakami lub kaszą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)