



# Kurczak w marynacie czosnkowo-ziołowej (francuskiej) - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ziarenka czarnego pieprzu - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- estragon - 0.5 pęczków
- lubczyk - 0.5 pęczków

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

## Sposób przygotowania:

1. W misce, w której finalnie będziesz marynować pierś z kurczaka, rozmieszaj oliwę z kostką rosółową Knorr. Dodaj posiekane zioła i czosnek. Całość dopraw do smaku czarnym pieprzem.
2. Tak przygotowaną marynatą natrzyj porządnie mięso i pozostaw na kilka minut w chłodnym miejscu.
3. Mięso grilluj, smaż lub piecz ok. 15 minut zawinięte w pergamin lub folię aluminiową.

---

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)