



przepisy.pl

## Potrawka z kurczaka w sosie pieczarkowym



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- porcje kurczaka z rosołu - 4 sztuki
- Sos pieczarkowy Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- marchewka z rosołu - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- białe wino - 100 mililitrów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- oliwa - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Wlej wino i zredukuj jego objętość o połowę.
2. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z 200 ml wody oraz śmietaną i zagotuj w szerokim rondlu.
3. Marchewki z rosołu pokrój w plastry i wraz z kawałkami mięsa przełóż do rondla z sosem.
4. Do sosu dodaj tymianek. Całość gotuj 5 minut na wolnym ogniu. Gotowe danie podawaj z ziemniaczanym purée lub ryżem.

---

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)