



Eskalopki drobiowe

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 łyżki
- rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- pieprz młotkowany - 1 łyżeczka
- makaron - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi opłucz i pokrój na mniejsze kotleczki. Oprósz każdy z nich mąką i obsmaż krótko z obu stron na oliwie.
2. Fix Knorr wymieszaj w rondelku z 250 ml wody i łyżką oliwy. Zagotuj.
3. Obsmażone eskalopki ułóż w żaroodpornym naczyniu. Następnie zalej przygotowanym sosem.
4. Naczynie przykryj aluminiową folią lub przykrywką i wstaw do nagrzanego piekarnika. Zapiekać 35 minut w temp. 180 st. C.
5. W międzyczasie ugotuj makaron w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy.
6. Gotowe kotleczki ułóż na talerzu i polej śmietaną. Danie podawaj z makaronem, udekorowane listkami ziół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl