



przepisy.pl

Kurczak a la polonaise – VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka średniej wielkości - 4 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Polska z koperkiem Knorr - 2 łyżki
- bułka pszenna - 2 sztuki
- śmietana 12% - 200 mililitrów
- rodzynki - 10 gramów
- jajka na twardo - 2 sztuki
- koperek - 1 pęczek
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mieszanka ziół i przypraw Polska z koperkiem Knorr wymieszaj z olejem i wodą.
2. Piersi z kurczaka umyj. Natnij pierś wzdłuż tak, aby powstała kieszonka i lekko rozbij młotkiem, uważając jednak, aby nie rozciąć mięsa. Rozbite piersi zanurz w przygotowanej marynacie.
3. Bułkę pokrój w grubą kostkę, zalej śmietaną, dodaj przekrojone na cztery części jajka, rodzynki oraz posiekany koperek. Farsz dopraw dodatkowo do smaku odrobina pieprzu i jeśli zachodzi taka potrzeba, odrobiną soli.
4. Nadziej farszem wcześniej przygotowane piersi.
5. Smaż około 10 minut, odwracając co jakiś czas.
6. Gotowego kurczaka przekrój po skosie na pół. Podawaj z ziemniakami lub ryżem.

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