



Kurczak casserole

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka (bez kości i skóry) - 400 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- pomidory pelati w puszcze - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- oliwki czarne bez pestek - 50 gramów
- oliwki zielone bez pestek - 50 gramów
- kapary w zalewie - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oprószyć przyprawą, podsmażyć w garnku z obu stron. Odlóż je na chwilę na bok.
2. W tym samym garnku podsmażyć pokrojoną w grubą kostkę cebulę i paprykę, posiekany czosnek, dodać oliwki i kapary. Włożyć do garnka kurczaka. Całość zalej pomidorami, duś pod przykryciem około 30 minut.
3. Na koniec wszystko dopraw kostką bulionową Knorr.

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