



przepisy.pl

Kurczak pieczony w cytrynie z szalwią



Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- listki świeżej szalwii - 8 sztuk
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziolowym Knorr** - 1 opakowanie
- ziarna kolendry - 0.5 łyżek
- śmietana - 400 mililitrów
- cytryna - 2 sztuki

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę. Wymieszaj ze śmietanką przyprawy z opakowania Naturalnie Smaczne Knorr.
2. Dodaj pokruszone ziarna kolendry, porwane liście szalwii oraz sok i otartą skórkę z cytryny.
3. Udka z kurczaka przełóż do torebki dołączonej do opakowania Naturalnie Smaczne Knorr.
4. Całość zalej przygotowaną marynatą.
5. Zamknij szczelnie woreczek i piecz w 180 °C przez 40 minut. Podawaj z ryżem oraz powstałym podczas pieczenia sosem.

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