



przepisy.pl

Kurczak pieczony w mleku z orzechami - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cały kurczak - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr**
- świeża szalwia - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- orzechy włoskie - 100 gramów
- orzechy laskowe - 100 gramów
- mleko - 0.5 litrów
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- cytryny - 2 sztuki
- masło - 50 gramów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj kurczaka, oczyść i wysusz. Czosnek drobno posiekaj. Natrzyj mięso przyprawą Knorr, czosnkiem oraz liśćmi szalwii. Odstaw na 3-4 godziny.
2. Upraż orzechy na patelni. Dodaj do kurczaka. Do środka mięsa włóż masło.
3. Umieść całość w wysokim naczyniu do pieczenia. Wymieszaj jogurt z mlekiem. Zalej kurczaka mlecznym płynem tak, aby płyn sięgał co najmniej do połowy wysokości mięsa. Wyciśnij sok z cytryn, delikatnie przemieszaj sos.
4. Zmocz wodą papier pergaminowy i przykryj nim kurczaka. Wstaw do rozgrzanego do 160 °C piekarnika i piecz przez ok. 2 godziny. Kurczak powinien być miękki i soczysty. Podawaj z ryżem lub ziemniakami.

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