



Kurczak po libańsku

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon. Przełóż folią spożywczą i rozbij każdą pierś z kurczaka lekko tłuczkiem tak, aby miała grubość nie większą niż 2 cm.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj z jogurtem, sokiem z cytryny i przeciśniętym czosnkiem.
3. Zamarynuj mięso i odstaw na 10 minut.
4. Po tym czasie włóż każdą pierś z kurczaka do torebki dołączonej do opakowania Fix Knorr.
5. Zamknij szczelnie torebki i smaż na patelni lub grillu po ok. 8-10 minut z każdej strony. Wypróbuj ten przepis także z rybą, np. łososiem.

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