



# Kurczak po Otwocku

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- średni kurczak (mogą być też 4 udka) - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 50 gramów
- śmietana - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- sok z cytryny
- garść posiekanych ziół
- pieprz
- oliwa - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do kurczaka Knorr wymieszaj z łyżką oleju i sokiem z cytryny. Natrzyj nią podzielonego kurczaka i wstaw na ok. 30 min do lodówki.
2. Po około 30 minutach wyjmij, obtocz w mące i przesmaż.
3. Cebulę drobno pokrój i podsmażyc na oliwie. Pieczarki poszatkuj i skrop sokiem z cytryny. Dodaj do cebuli i smaź, aż staną się miękkie.
4. Opanierowanego kurczaka podlej 1 szklanką wody i duś pod przykryciem aż zrobi się miękkie.
5. Natomiast śmietanę wymieszaj z mąką i dodaj do sosu, który trzeba podgrzewać na małym ogniu (sos nie powinien wrzeć).
6. Na koniec porcje kurczaka wyłóż na talerze, podlej sosem pieczarkowym i posyp świeżymi ziołami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)