



przepisy.pl

Kurczak w cieście piwnym w sosie miodowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- ciemne piwo - 200 mililitrów
- mąka pszenna - 70 gramów
- mąka ziemniaczana - 20 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- orzeszki nerkowca - 100 gramów
- olej rzepakowy - 200 mililitrów
- czerwone cebule - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w dużą kostkę 3 centymetry na 3 centymetry, przełóż do miseczki, dodaj Naturalną przyprawę do kurczaka Knorr i wymieszaj. Zamarynowane mięso odstaw na około 10 minut do lodówki.
2. W tym czasie przygotuj ciasto. Ubij pianę z białek jaj. Obie mąki wymieszaj, następnie połącz z piwem. No końcu dodaj pianę z białek.
3. Na patelni rozgrzej olej i usmaż w nim zanurzone w cieście kawałki kurczaka.
4. Na drugiej patelni podsmaż pokrojone w kostkę (3 centymetry na 3 centymetry) papryki i cebule, dodaj orzeszki.
5. Całość zalej Fixem Knorr rozmieszonym w proporcjach podanych na opakowaniu. Wszystko razem gotuj 3 minuty. Usmażone kawałki kurczaka podawaj na sosie.

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