



przepisy.pl

Kurczak w porach i sosie curry



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr**
- por - 1 sztuka
- śmietana - 250 mililitrów
- Curry Knorr** - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżeczek
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w małe paski, por posiekaj w krążki.
2. Przypraw mięso przyprawą Knorr, dodaj rozmaryn oraz polej sokiem z cytryny.
3. Ułóż w żaroodpornym naczyniu kurczaka, posiekany por. Zalej śmietaną, dodaj curry i dobrze wymieszaj. Naczynie przykryj i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 40 minut. Kurczaka podaj z ryżem lub ugotowaną soczewicą.

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