



Kurczak w serze

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- ser typu ementaler - 100 gramów
- ser typu gorgonzola - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- posiekany koperek - 2 łyżki
- olej

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę i podsmaż je na oleju.
2. Dodaj starty ser ementaler oraz gorgonzola, podgrzewaj do momentu aż się roztopią.
3. Rozkruszoną przyprawę w mini kostkach Knorr wymieszaj ze śmietaną i wlej na patelnię. Dobrze wymieszaj i duś około 10 minut. Na koniec posyp danie posiekanym koperkiem.

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