



przepisy.pl

## Kurczak w śmietanowo-lazurowym sosie



### Składniki:

- piersi kurczaka - 2 sztuki
- pieczarki - 100 gramów
- Makaron chow main - 1 opakowanie
- szczypior - 1 pęczek
- ser lazur - 50 gramów
- śmietana 18 % - 300 mililitrów
- olej - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi pokroić w kostkę, cebule i pieczarki również. Na patelni rozgrzać olej, dać piersi, posypać pieprzem, solą, przyprawą delikat, smażyć chwilę, następnie dodać cebule i pieczarki, posypać minikosteczką czosnkową. Smażyć kilka minut.
2. Dodać śmietanę i ser lazur, mieszać aż ser się roztopi. Przyprawić do smaku.
3. Makaron przygotować wg instrukcji na opakowaniu. Porcję wyjąć na talerz, połączyć sosem z mięsem i posypać posiekanym szczypiorem.

---

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)