



przepisy.pl

Kurczak w sosie cytrynowym po grecku



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- śmietana słodka - 250 mililitrów
- świeże pieczywo pszenne - 50 gramów
- parmezan tarty - 30 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone udka z kurczaka przełóż do rękawa do pieczenia.
2. Dodaj posiekaną cebulę, czosnek, mąkę, śmietanę oraz przyprawy z opakowania Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr. Zamknij szczelnie woreczek i dokładnie wymieszaj składniki.
3. Mięso w woreczku ułóż w naczyniu żaroodpornym i całość piecz przez 40 minut w temperaturze 180 °C.
4. W mikserze wymieszaj pokruszony chleb z natką pietruszki i parmezanem. Powinna powstać posypka chlebowa.
5. Gdy mięso będzie upieczone, otwórz ostrożnie woreczek. Następnie posyp mięso kruszonką chlebową i piecz jeszcze przez 10-15 minut w temperaturze 200 °C, aż masa z chleba zrobi się chrupiąca i rumiana. Potrawę podawaj ze świeżym szpinakiem, serem feta i limonką.

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