





## Kurczak w sosie malinowym

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Sos do pieczeni jasny Knorr** - 1 opakowanie
- główka sałaty - 0.5 sztuk
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- mrożone maliny - 150 gramów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- cukier do smaku - 1 szczypta
- olej

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

### Sposób przygotowania:

1. Skrop piersi z kurczaka olejem, a następnie posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na kilka minut.
2. W międzyczasie umyj sałatę oraz warzywa. Pokrój je i wymieszaj.
3. Przygotuj sos sałatkowy Knorr zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Następnie wymieszaj z sałatą i warzywami.
4. Podsmaż pierś z kurczaka na gorącej patelni, a następnie przelóż do piekarnika nagrzanego do 160-180 stopni na 10-20 minut.
5. Przygotuj Sos do pieczeni jasny Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu. Do gorącego sosu pieczeniowego delikatnie dodaj maliny, po czym całość zagotuj. W razie konieczności dopraw do smaku świeżo mielonym pieprzem i odrobiną cukru. Podawaj.

---

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)