



przepisy.pl

Kurczak w sosie miodowo-musztardowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- imbir - 1 sztuka
- śmietana - 2 szklanki
- zielony groszek cukrowy - 100 gramów
- woda - 1 szklanka
- miód - 1 łyżeczka
- musztarda - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso usmaż na oleju, aż nabierze rumianej barwy. Dopraw je lekko solą i pieprzem.
2. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek oraz starty imbir.
3. Teraz wlej na patelnię wodę, śmietankę i musztardę.
4. Dodaj zawartość opakowania Fix Knorr, wymieszaj i gotuj powoli przez ok. 30 minut, aż mięso będzie miękkie.
5. Groszek cukrowy pokrój w paski.
6. Pod sam koniec dodaj miód, wsyp groszek i wszystko ponownie zagotuj. Natychmiast podawaj.

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