



## Kurczak w sosie serowym

przepisy.pl



### Składniki:

- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- ugotowany makaron lub ryż - 300 gramów
- śmietana 18 % - 150 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- tarty ser - 100 gramów
- mały pęczek natki pietruszki - 1 sztuka

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

30 minut 2 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Makaron lub ryż ugotuj według zaleceń producenta
2. Pokrojone w kostkę piersi kurczaka obsmaż na rozgrzanym tłuszczu. Kurczaka smaź aż lekko się zarumieni.
3. Całość zalej rozmieszonym w śmietanie i wodzie fixem Knorr, dzięki któremu sos nabierze serowego smaku. Sos gotuj jeszcze około 2 minut aż osiągnie odpowiednią gęstość.
4. Podawaj z makaronem lub ryżem posypane tartym serem i natką pietruszki.

---

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)