



przepisy.pl

## Kurczak w sosie śmietanowo-pieczarkowym



### Składniki:

- upieczone udko z kurczaka - 2 sztuki
- upieczone podudzie z kurczaka - 2 sztuki
- pieczarki duże - 6 sztuk
- olej - 1 łyżka
- papryka czerwona - 2 szczypty
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Umyte pieczarki kroimy w plastry i dusimy na 1 łyżce oleju, posypujemy je 1 płaską łyżeczką Przyprawy Delikat Knorr - moc koperku i pietruszki i podlewamy je niewielką ilością wrzącej wody.
2. Do pieczarek dodajemy wcześniej upieczone pałki i podudzia kurczaka, dodajemy 100 ml wrzącej wody, doprawiamy czerwoną papryką i chwilę dusimy.
3. Do całości dodajemy całe opakowanie Śmietanowo-grzybowego sosu Knorr i dusimy na małym ogniu 10 minut. Mięso wraz sosem z pieczarkami przekładamy na talerz, dekorujemy świeżą natką pietruszki i pomidorkiem koktajlowym.

---

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)