



przepisy.pl

# Kurczak w sosie śmietanowym

 15 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 500 gramów
- duża śmietana 18% - 1 opakowanie
- Cebulka prażona - 5 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. Pierś pokroić na wąskie plastry, a następnie natrzeć je solą i pieprzem - duużą ilością pieprzu :)
2. Do śmietany wrzucić garść cebulki prażonej, pół łyżeczki soli, pół łyżeczki pieprzu i tyle samo czosnku oraz pół łyżki papryki (sos musi być dość ostry) lub 2 opakowania zupki cebulowej.
3. Naczynie żaroodporne nasmarować niewielką ilością przygotowanego sosu, a następnie układać kurczaka warstwami, przekładając je sosem. Całość przykryć resztką pozostałego sosu
4. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 50 minut. Najlepiej piec w naczyniu z przykrywką, ale nie trzeba :) Smacznego!
5. Kurczka można jeść samego, ale moja rodzina lubi go z brokułami - świetnie pasuje do sosu, więc polecam! :)

---

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)