



przepisy.pl

Kurczak w sosie z kukurydzą

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- majeranek - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- szczypiorek - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- kukurydza - 1 opakowanie
- filet z kurczaka - 4 sztuki
- przyprawa do kurczaka - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj, podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Mięso pokrój w kostkę, oprósz przyprawą do kurczaka, dodaj do cebuli, oprósz solą i pieprzem. Smaż 10 minut.
3. Wlej wodę, dodaj Rosół z kury Knorr i duś 15 minut.
4. Po tym czasie dodaj osączoną kukurydzę, majeranek, posiekany szczypiorek, masło a także mąkę wymieszaną ze śmietaną. Zagotuj i podawaj z ryżem.

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