



## Kurczak w sosie z owocami

przepisy.pl



45 minut 2 osoby Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 50 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy nerkowca - 70 gramów
- bułka tarta - 50 gramów
- jajko - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- melon pomarańczowy - 1 sztuka
- arbuz - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka posyp szczyptą soli i pieprzu. Orzechy dobrze wymieszaj w młynku, następnie dodaj bułkę tartą i ponownie wymieszaj.
2. Dwa jajka roztrzep z jednym żółtkiem. Piersi z kurczaka panieruj - najpierw w jajku, następnie w orzechach. Mięso smaż na średnio rozgrzanym oleju z dodatkiem masła. Kiedy orzechy zrobią się rumiane, przełóż mięso do rozgrzanego do 160 stopni piekarnika i piecz przez 15 minut.
3. Paprykę pokrój w drobną kostkę, dodaj do pozostałego na patelni tłuszczu i podsmaż przez chwilę. Fix Knorr wymieszaj z 300 mililitrami wody i wlej na patelnię.
4. Z melona i arbuza wytnij za pomocą dużego noża cienkie duże plastry. Następnie połóż plastry owoców płaską stroną na desce i wytnij pasy szerokości 1 centymetra. Każdy pasek potnij w kostkę, również o boku 1 centymetra.
5. Przygotuj duży, płaski talerz. Powstałe kwadraciki układaj na środku talerza na przemian, raz z arbuza, raz z melona, w formie dużego kwadratu o boku 5 centymetrów tak, aby powstała szachownica.
6. Pierś z kurczaka odstaw na 5 minut po wyjęciu z pieca. Następnie przekrój pod kątem na trzy części. Ułóż je na środku szachownicy owocowej. Za pomocą łyżki, w pustych miejscach na talerzu, wlej kropki sosu nie zasłaniając owoców.

---

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)