



przepisy.pl

Kurczak z cytryną - VIDEO



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka bez skóry i kości - 600 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- wrząca woda - 250 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- śmietana 30% - 80 mililitrów
- płynny miód - 1 łyżeczka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej olej w rondlu i smaż kurczaka, aż lekko zbrązowieje. Dopraw szczyptą soli.
2. Dodaj czosnek pokrojony w plasterki i smaż jeszcze 1 minutę.
3. Wlej gorącą wodę i dodaj kostkę Rosół z kury Knorr i tymianek Knorr. Całość duś pod przykryciem ok. 15 minut.
4. Wlej śmietanę i duś kolejne 10 minut pod przykryciem.
5. Cytrynę pokrój w cienkie plastry i wraz z miodem dodaj do potrawy. Duś jeszcze 5 minut bez przykrycia.

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