



przepisy.pl

Kurczak z cytrynową nutą



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- Fix Soczysty kurczak z patelni z papryką i rozmarynem Knorr** - 1 sztuka

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

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś kurczaka dokładnie myjemy i osuszamy.
2. Przekrawamy ją na dwie części, a następnie wzdłuż, by uzyskać łącznie cztery niezbyt grube filety.
3. Przygotowujemy marynatę. Do gotowych przypraw dodajemy drobno posiekany czosnek, olej i wodę.
4. Marynatą nacieramy dokładnie kurczaka i odstawiamy go na 15-30 minut by lepiej nabrał smaku.
5. Kurczaka wkładamy do torebek i smażymy bez tłuszczu około 10 minut, przewracając od czasu do czasu. Smacznego!

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