



Kurczak z jabłkami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 15 gramów
- Jabłka czerwone - 2 sztuki
- bulion drobiowy - 500 mililitrów
- musztarda - 2 łyżki
- czerwone wino - 1 łyżka
- syrop klonowy - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, pokrój na mniejsze kawałki i posyp przyprawą Knorr.
2. Na rozgrzany olej wrzuć kurczaka i podsmaż z obu stron.
3. W rondelku wymieszaj wino, syrop, musztardę i bulion. Zagotuj.
4. Dodaj pokrojone na plasterki jabłka i duś przez minutę.
5. Sos przelej do kurczaka i duś, aż mięso będzie ciepłe. Podawaj z ryżem.

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