



przepisy.pl

# Kurczak z migdałami

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- piersi kurczaka - 30 dekagramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- migdały - 10 dekagramów
- śmietana 30% - 1 szklanka
- olej lub oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w paski, oprósź Przyprawą do kurczaka Knorr i usmaż na oliwie.
2. Następnie drobno posiekaj migdały i dodaj je do kurczaka.
3. Stopniowo zalewaj kurczaka śmietaną i gotuj jeszcze kilka minut.
4. Kurczaka podawaj z ryżem, makaronem lub ziemniakami. Rada: Pamiętaj, by sos dodawać stopniowo, jednocześnie mieszając - szybkie polanie sosem może zakończyć się zbyt szybkim stężeniem.

---

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)