



przepisy.pl

Kurczak z warzywami z bazyliowym sosem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 12 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- orzeszki pinii - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 10 łyżek
- świeża bazylia - 1 pęczek
- woda - 2 łyżki
- cytryna - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. W blenderze umieść listki bazylii, orzeszki oraz wodę i oliwę (6 łyżek). Wsyp zawartość opakowania Knorr, a następnie całość zmiksuj.
2. Pozostałą oliwę rozmieszaj z czosnkiem przeciśniętym przez praskę oraz sokiem z cytryny. Piersi pokrój w cienkie paski, a cukinię w krążki.
3. Pokrojone składniki skrop marynatą, a następnie usmaż na rozgrzanej patelni, zaczynając od kurczaka.
4. Pod koniec smażenia dodaj jeszcze koktajlowe pomidorki i smaż 2 minuty. Gotowe danie wyłóż na półmisek i polej bazyliowym sosem. Podawaj z ziołowymi grzankami z bagietki.

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