



przepisy.pl

## Kurczak zapiekany w sosie śmietanowym



### Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 200 gramów
- mozzarella - 2 sztuki

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



30 minut



3 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj i osusz. Następnie pokrój w plastry, które włóż do głębokiego naczynia.
2. Przypraw przyprawą do kurczaka Knorr i dodaj oliwy. Dokładnie wymieszaj, aż wszystkie kawałki pokryją się marynatą i odstaw na godzinę lub dłużej w chłodne miejsce.
3. Gdy mięso nabierze już smaku, obsmaż je krótko na lekko natłuszczonej patelni. Wystarczy po 30-60 sekund z każdej strony. Gotowego kurczaka przełóż do naczynia żaroodpornego.
4. Pieczarki umyj, osusz i obierz. Pokrój w ćwiartki. Dodaj do kurczaka.
5. Mięso i grzyby zalej sosem śmietanowo-grzybowym i delikatnie mieszamy. Na wierzchu ułóż plastry mozzarelli.
6. Zapiecz w temperaturze 175 stopni przez 20 minut.

---

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)