



Kurczęta z rydzami

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- śmietana - 2 łyżki
- sól
- mąka - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa - 3 łyżki
- rydze - 200 gramów
- młode kurczaki - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaki oczyścić, umyć, oprószyć pieprzem i solą, podzielić na porcje i podsmażyć na 2 łyżkach gorącego tłuszczu.
2. Następnie przelóż do rondla, podlej rosółem Knorr i uduś.
3. Rydze oczyścić, pokroić w ćwiartki i podsmażyć wraz z posiekaną cebulą.
4. Dodaj do kurcząt. Sos z duszenia dopraw śmietaną i posól. Polej nim potrawę.

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