



Kurki z gorgonzolą

przepisy.pl



Składniki:

- kurki - 50 dekagramów
- gorgonzola - 20 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurki oczyszczamy. Jeśli są większe, kroimy.
2. Na patelni rozgrzewamy oliwę.
3. Cebulę obieramy i drobno siekamy.
4. Szklimy cebulę. Dodajemy grzyby.
5. Dusimy pod przykryciem ok. 15 minut.
6. Dodajemy pokruszoną kostkę bulion grzybowy Knorr. Zdejmujemy pokrywkę i mieszając smażymy, aż odparuje nadmiar płynu.
7. Gorgonzolę kroimy w kostkę. Mieszamy z grzybami. Smażymy jeszcze przed chwilę, aż ser się rozpuści. Jeśli konieczne poprawiamy do smaku.

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