



## Marokański kurczak

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 600 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- miód - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- Kminek z Polski Knorr** - 2 łyżeczki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- białe wytrawne wino - 250 mililitrów
- limonka - 1 sztuka
- olej - 60 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka smaży na rozgrzanej patelni z olejem z dwóch stron, po czym przełóż do żaroodpornego naczynia.
2. Cebulę pokrój w plastry i smaży na tej samej patelni, aż zmięknie.
3. Zmiksuj w blenderze miód, czosnek, papryczkę chili, cynamon, suszoną kolendrę, kminek do jednolitej masy.
4. Następnie wlej wino, dodaj Fix Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Otrzymany sos wlej na patelnię i pozostaw na 15 minut, po czym zalej nim kurczaka.
6. Piecz z nakryciem z folii aluminiowej w 180 °C przez 30 minut. Podawaj np. z kuskusem i liśćmi kolendry.

---

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)