



przepisy.pl

Niedzielnny kurczak z sosem pieczarkowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- białe wino - 50 mililitrów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka opłucz i posyp Przyprawą do kurczaka Knorr.
2. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 40 minut w temp. 170 stopni.
3. Cebulę pokrój w kostkę, pieczarki w plastry. W rondelku przesmaż na oliwie pieczarki wraz z cebulą. Następnie wlej wino i gotując zredukuj jego objętość.
4. Gdy wino odparuje, wlej do rondelka śmietanę, zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj kilka minut. Dopraw do smaku.
5. Upieczone udka wyjmij ostrożnie z woreczka. Podawaj polane pieczarkowym sosem z ryżem i sałatą.

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