



przepisy.pl


Pałki z kurczaka w winno-marchewkowym sosie



Składniki:

- pałki z kurczaka marynowane - 5 sztuk
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 3 łyżki
- czerwone wino - 0.5 szklanek
- marchewka - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka

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

 60 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, dodaj olej i przyprawę Knorr. Dokładnie wszystko wymieszaj i odstaw na 20 minut aby się zamarynowało.
2. Rozgrzej lekko patelnię i usmaż kawałki kurczaka aby były rumiane z wszystkich stron. Po chwili wlej wino i poczekaj aż w połowie odparuje.
3. Sos Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej na patelnię z mięsem.
4. Wszystko przykryj i duś ok. 15 minut.
5. Do miski w której marynowało się mięso dodaj startą marchewkę i wymieszaj.
6. Następnie dodaj warzywa do kurczaka, wymieszaj i duś kolejne 15 minut.
7. Po tym czasie kurczak jest już miękki, a sos połączył się z marchewką. Najlepiej podawaj z domowymi kluseczkami.

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