



przepisy.pl

Paprykowy kurczak z warzywami w sosie śmietanowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi kurczaka - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- słodka papryka - 3 łyżki
- zielona papryka - 2 sztuki
- pieczarki - 500 gramów
- białe wino - 100 mililitrów
- gęsta śmietana 18% - 50 mililitrów
- groszek konserwowy - 2 sztuki
- posiekana zielona pietruszka do posypania
- mąka - 1 szklanka
- jaja - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- sól - 1 łyżka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kawałki marynujemy w mieszance z naturalnej marynaty Knorr i papryki, po czym smażymy na rozgrzanej patelni na złoty kolor. Osobno szklimy posiekaną cebulę z czosnkiem, mieszamy z podsmażonym kurczakiem. Dosypujemy pokrojoną w paski zieloną paprykę oraz poćwiartowane pieczarki i smażymy przez kolejne kilka minut aż warzywa zmiękną. Kiedy z pieczarek odparuje woda, dolewamy białe wino, po chwili dodajemy bulion przygotowany z bulionetki Knorr i gotujemy całość przez chwilę. Na koniec dolewamy gęstą śmietaną i wsypujemy groszek.
2. Kluseczki: Wszystkie składniki mieszamy na gładką masę, odstawiamy na kilka minut. W dużym garnku zagotowujemy wodę z dodatkiem soli. Ciasto wlewamy do durszlaka i przecieramy drewnianą łyżką. Kluski gotujemy póki nie zaczną pływać po powierzchni.
3. Podajemy posypane natką pietruszki.

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