



przepisy.pl

Pierś kurczaka w sosie piwnym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna - 1 unit
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- musztarda - 4 łyżki
- koperek - 2 łyżki
- piwo - 1 litr
- słodka śmietana - 2 szklanki
- olej - 1 szklanka
- mąka - 1 łyżeczka
- miód

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę - czosnek posiekaj, połącz z olejem, musztardą i koperkiem. Dodaj Delikat Knorr i miód.
2. Filety umyj i posmaruj przygotowaną marynatą. Po kilku minutach obsmaż na rozgrzanej oliwie z obu stron.
3. Obierz i umyj warzywa. Cebulę pokrój w krążki, pozostałe warzywa w słupki.
4. Wszystkie warzywa podsmaż na oliwie, oprósz mąką i zalej piwem. Duś tak długo aż odparuje połowa płynu i dodaj śmietaną.
5. Do przygotowanego sosu włóż przesmażone mięso, duś 15 minut - do miękkości. Sos dopraw do smaku. Kurczaka podawaj z sosem.

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