



przepisy.pl

Pierś z kurczaka na różowo



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 unit
- ziemniaki - 300 gramów
- buraki - 300 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej
- masło - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach na półtwardo. Następnie schłodź je i pokrój w plastry. Podobnie ugotuj buraki, schłodź i również pokrój w plastry.
2. Oczyszcz piersi z kurczaka, następnie usmaż na oleju z dodatkiem łyżki masła po około 5 minut z każdej strony.
3. Następnie zagotuj mleko, podsmaż mąkę na 2 łyżkach masła i dodaj do mleka. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Przypraw je pieprzem, gałką muskatołową oraz rozkruszoną Przyprawą w mini kostkach Smażona Cebula Knorr.
4. Na koniec dodaj ziemniaki oraz buraki i całość zagrzej.
5. Pokrój kurczaka w ukośne plastry i podawaj go na warzywach z ugotowanym ryżem.

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