



przepisy.pl

Pierś z kurczaka w delikatnym sosie śmietanowym



Składniki:

- olej słonecznikowy - 1 łyżka
- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- musztarda Dijon - 0.5 łyżeczek
- estragon - 0.25 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 30 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzej do 200 stopni. Rozgrzej patelnię, którą można później włożyć do piekarnika. Kurczaka posól, pieprz. Opiecz na patelni przez ok. 1,5 minuty z każdej strony. Zdejmij na chwilę z patelni.
2. Na tą samą patelnię wlej śmietanę, musztardę i estragon. Mieszaj dokładnie do połączenia składników. Doprowadź do wrzenia.
3. Dodaj do sosu piersi. Włóż patelnię do piekarnika i piecz ok. 20 minut.
4. Doskonałe z ryżem i zieloną fasolką.

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