



Pierś z kurczaka w sosie

przepisy.pl



Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 10 sztuk
- koperek - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- białe wino - 0.33 szklanek

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój kurczaka i podsmaż go na patelni, na małej ilości oliwy, do momentu, gdy się zrumieni.
2. Wlej wino i przez chwilę podduś mięso.
3. Rozdrobnij orzechy włoskie i dodaj do mięsa wraz z sosem Knorr. Całość wymieszaj i duś na patelni przez 15 minut.
4. Posyp danie posiekanym koperkiem i podawaj z ulubionym rodzajem makaronu.

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