



przepisy.pl

Pierś z kurczaka w zupie cebulowej



Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- śmietanka 30% - 0.5 litrów
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 2 sztuki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś dokładnie umyć i pokroić w kostkę (wielkość ok .3-4 cm) . Ułożyć na dnie żaroodpornego naczynia.
2. Posypać pierś zupą cebulową (dokładnie wymieszać), następnie zalać śmietanką tak aby pierś była cała zanurzona.
3. Przykrywamy naczynie i wstawiamy do nierozgrzanego piekarnika stawionego na 220 st. na ok. 30-40 min. (góra musi się ładnie zarumienić)

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