



przepisy.pl

Piersi kurczaka w cytrynowym sosie

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- mąka - 3 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- ryż - 2 opakowania
- cytryny - 2 sztuki
- filety z kurczaka - 4 sztuki
- oliwki czarne bez pestek - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj na sypko. Filety przekrój wzdłuż i rozbij. Oprósz solą i pieprzem, obtocz w mące.
2. Smaż na maśle i oleju. Przelóż na talerz.
3. Sparzone cytryny pokrój w ćwiartki, oliwki poprzekrawaj na połowy.
4. Obraną cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na tłuszczu z mięsa około 3 minut, następnie włóż mięso, wlej bulion Knorra, dodaj ćwiartki cytryn i duś około 5 minut.
5. Pomidora pokrój w plastry, szczypiorek posiekaj, dopraw. Podawaj do mięsa i ryżu.

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