



przepisy.pl

## Piersi kurczaka z ziołami w sosie jogurtowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 0.25 szklanek
- limonka - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra - 0.25 łyżeczek
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.25 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Jogurt wymieszaj ze śmietaną, dodaj sok z limonki, oregano, tymianek, kolendrę oraz posiekaną natkę pietruszki. Dopraw pokruszonymi Mini kostkami Czosnek Knorr. Wstaw do lodówki na minimum 30 minut.
2. Brytfankę wysmaruj tłuszczem, przełóż do niej piersi. Piecz 20 minut w 190 stopniach.
3. Wyjmij, przewróć piersi, polej powstałym sosem i piecz jeszcze 15 minut.
4. Wyłącz piekarnik, piersi przykryj folią aluminiową i pozostaw tam jeszcze 10 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)