



przepisy.pl

Pikata z kurczaka w kremowym sosie



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 180 mililitrów
- mozzarella - 2 sztuki
- świeża bazylia - 1 pęczek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój pod kątem w plastry. Plastry rozbij młotkiem, formując kształtne medaliony. Mięso oprósz przyprawą do mięs Knorr. Obsmaż z obu stron.
2. Na obsmażonym mięsie ułóż listek bazylii, plaster pomidora i plaster sera.
3. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 ml zimnej wody. Wlej na patelnię z mięsem. Chwilę gotuj wszystko razem, aż sos zacznie gęstnieć. Patelnię przykryj i odstaw na bok, aby ser się rozpuścił.
4. Pikatę serwuj po trzy, cztery kawałki na porcję, ułożoną na puree ziemniaczanym lub ryżu, obficie polaną kremowym sosem. Kurczaka możesz w tym przepisie zamienić polędwiczkami wieprzowymi.

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