



przepisy.pl

## Podhalańskie udka z kurczaka z leśnymi grzybami



 45 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka - 6 sztuk
- leśne grzyby (najlepiej rydze albo kurki) - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- śmietana - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Umytego i osuszonego kurczaka oprósz przyprawą, obsmaż w garnku na złoty kolor. Udka odłóż na chwilę na bok.
2. W tym samym garnku podsmaż pokrojone w plastry grzyby i cebulę.
3. Do garnka dodaj kurczaka, a całość zalej 200 ml zimnej wody. Aby danie nabrało pełnego smaku dodaj kostkę Rosół z kury Knorr i posiekany czosnek. Wszystko razem duś pod przykryciem około 20 minut.
4. Powstały sos zapraw śmietaną i gotuj jeszcze kolejne 5 minut, na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki.

---

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)