



przepisy.pl

Potrawka z udźca kurczaka w sosie paprykowo-musztardowym



60 minut 3 osoby Łatwe

Składniki:

- udziec z kurczaka, filet bez skóry i kości - 5 sztuk
- cebula biała, nieduża - 2 sztuki
- musztarda z papryką wędzoną - 3 łyżeczki
- masło klarowane - 3 łyżeczki
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- przyprawa ognista - 4 szczypty
- śmietanka kremówka - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1.5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z kurczaka opłucz, osusz i pokrój w paski. Na patelni rozgrzej masło, obsmaż mięso aż się zrumieni.
2. Cebule obierz, pokrój w cienkie pół plasterki, dorzuć do podsmażone mięsa i smaź jeszcze kilka chwil aż cebula się zeszkli. Dodaj sos sojowy, przyprawę ognistą, musztardę, rosół drobiowo-wołowy Knorr, wlej ok. 1/3 szkl. wody i duś na małym ogniu aż mięso będzie miękkie.
3. Dopraw sos mini kostkami z czosnkiem i dodaj zasmażkę - wymieszaj dokładnie - wlej śmietankę i duś jeszcze chwilę aż sos zgęstnieje. Podawaj z młodymi ziemniakami i surówką.

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