



Soczysty kurczak z patelni dla leniuchów (à la po kijowsku) - VIDEO

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek lub olej roślinny - 3 łyżki
- masło lub margaryna - 150 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 0.5 pęczków
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka
- bułka tarta - 80 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosółową Knorr z 3 łyżkami oleju. Do marynaty dodaj część skórki otartej z cytryny i wyciśnięty sok z połowy cytryny. Tak przygotowaną marynatą natrzyj piersi z kurczaka.
2. Piersi smaź na patelni przez około 15 minut, obracając je co jakiś czas. Mięso możesz pokroić na mniejsze porcje, co skróci czas ich smażenia.
3. Na oddzielnej patelni podpiecz samą bułkę na złoty kolor. Następnie wymieszaj ją z posiekanymi ziołami, masłem, pozostałą skórką i sokiem z cytryny. Piersi z kurczaka pokrój na plastry i na każdy nałóż niewielką ilość bułki z ziołami. Smak dania możesz podkreślić, dodając na koniec na każdy kotlecik łyżeczkę masła z ziołami.

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