



przepisy.pl

Soczysty kurczak z patelni na ostro - VIDEO



Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek lub olej roślinny - 3 łyżki
- ostra papryczka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosołową z 3 łyżkami oleju. Tak przygotowaną pastą natrzyj piersi z kurczaka. Piersi smaż na patelni przez około 15 minut obracając ją, co jakiś czas. Piersi możesz, przed smaženiem przeciąć wzdłuż na pół – uzyskasz wtedy cztery porcje, jednocześnie skracając czas smażenia.
2. Rozetrzyj ząbek czosnku, ostrą paprykę z łyżeczką przecieru pomidorowego.
3. Usmażone piersi posmaruj przygotowaną pastą. Pozostaw na patelni do momentu podania. Tak przygotowane piersi podawaj z makaronem. Aby wzbogacić smak pasty dodaj do niej świeżej, posiekanej kolendry.

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