



przepisy.pl

## Soczysty kurczak z patelni z cebulową konfiturą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek lub olej roślinny - 3 łyżki

### konfitura cebulowa

- czerwona cebula - 4 sztuki
- cukier - 100 gramów
- sok z czarnej porzeczki - 200 mililitrów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- ocet winny - 50 mililitrów
- masło - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosółową Knorr z 3 łyżkami oleju. Tak przygotowaną marynatą natrzyj podwójną pierś z kurczaka. Piersi smaź na patelni przez około 15 minut obracając je co jakiś czas.
2. W międzyczasie przygotuj konfiturę cebulową. Na patelni skarmelizuj cukier. Powinien być lekko brązowawy. Do cukru dodaj goździki, cynamon i cebulę. Całość smaź chwilę, po czym dodaj ocet i sok z porzeczki. Wszystko razem gotuj około 20 minut na mocnym ogniu tak, aby płyn zupełnie odparował. Na koniec dodaj łyżkę masła i całość wymieszaj.
3. Usmażone piersi kurczaka pokrój w grube plastry i nałóż na nie sporą ilość konfitury.
4. Kurczaka podawaj z pieczonymi ziemniaczkami. Rada: Piersi kurczaka przed smażeniem możesz pokroić na cieńsze plasterki, co skróci czas ich smażenia.

---

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)