



przepisy.pl

Soczysty kurczak z pieczarkami



Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- pieczarki - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 0.5 opakowań
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- kwaśna śmietana - 5 łyżek
- ryż do podania

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, następnie rozbij lekko tłuczkiem tak, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Pieczarki pokrój w cienkie plastry.
3. W misce wymieszaj śmietanę z pieczarkami, posiekaną natką pietruszki i przyprawą z opakowania Fix Knorr.
4. Wymieszaj mięso z marynatą i pieczarkami.
5. Wkładaj po jednej piersi z kurczaka wraz z pieczarkami do torebek pergaminowych dołączonych do opakowania Fix Knorr.
6. Torebki zamknij szczelnie i umieść na ruszcie. Piecz w piekarniku z funkcją grillowania w 200 °C przez 15 minut. Podawaj z ryżem i powstałym podczas pieczenia sosem.

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