



przepisy.pl

Sznyce duszone z marchewką i groszkiem



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka pojedyncze - 2 sztuki
- marchewka z groszkiem ze stoika w zalewie - 0.5 kilogramów
- masło - 2 łyżki
- koper krojony - 4 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 0.75 szklanek
- mąka - 0.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 0.5 szklanek
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 6 szczypt
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyć - osuszyć i podzielić na sznyce (każda na 3) - rozbić delikatnie tłuczkiem do mięs . Posypać przyprawą do kurczaka . Panierować w mące , jajku , bułce tartej . Usmażyć sznyce na rumiano na oleju. Zdjąć z patelni.
2. Marchew z groszkiem przełożyć do szerokiego garnka razem z zalewą w której były .Dodać koper, kostkę bulionową i masło .Podgrzać . Posypać 2 łyżkami mąki i wymieszać - zagotować . Doprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny , Delikatem . Na jarzynce ułożyć sznyce i przykryć pokrywką . Ogrzewać na małym gazie przez 10 minut.
3. Podawać z ziemniakami z wody .

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