




przepisy.pl

Tradycyjny kurczak włoski z ziołami i czarnymi oliwkami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kurczak średni - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- czarne oliwki - 60 gramów
- białe wytrawne wino - 125 mililitrów
- ziarna kopru włoskiego - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki
- świeża bazylija - 0.5 pęczków
- świeży rozmaryn gałązka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 500 ml wody, wrzuć kostkę rosołową, wymieszaj trzepaczką i gotuj minutę.
2. Kurczaka rozkrój na 4 kawałki i oprósź przyprawą do kurczaka Knorr.
3. W szybkowarze rozgrzej oliwę, wrzuć posiekaną cebulę, smaż minutę, stale mieszając, aby się nie przypaliła. Dodaj czosnek i koper, wymieszaj drewnianą łyżką. Włóż mięso, smaż minutę, a potem odwróć i dosmaż z drugiej strony.
4. Wlej wino oraz chochlę bulionu, dodaj oliwki i skórkę cytrynową, zamknij szybkowar.
5. Gotuj 5 minut na dużym ogniu. Wyłącz gaz, otwórz szybkowar, gdy zgaśnie czerwona lampka. Dodaj posiekaną bazylię i rozmaryn.

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