



przepisy.pl

Udka z patelni w sosie

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżki
- koperek posiekany - 1 łyżka
- papryka - 2 szczypty
- majeranek - 1 szczypta
- mąka pszenna - 3 łyżki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Udka oprószyć Przyprawą do kurczaka Knorr i przesmażyć.
2. Następnie podlej wodą, przykryj i chwilę podgotuj, przełóż do garnka.
3. Dodaj słodką paprykę, startą marchew, pokrojoną cebulę, czosnek, natkę. Gotuj na małym ogniu, podlewając od czasu do czasu wodą.
4. Dodaj koncentrat pomidorowy, oprószyć majerankiem i.
5. Dalej gotując, rozmieszaj w słoiku z wodą 3 łyżki mąki i wlej do sosu. Gotuj, aż sos zgęstnieje.

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