



przepisy.pl

Udziec z kurczaka w sosie kurkowym



foto: Iza Kulińska

 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z udźca kurczaka, bez skóry i kości - 4 sztuki
- kurki świeże albo mrożone - 300 gramów
- cebula nieduża - 1 sztuka
- masło klarowane - 2 łyżki
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- przyprawa czosnek kolorowy - 0.5 łyżeczek
- śmietanka słodka - 4 łyżki
- koperek świeży siekany - 2 łyżeczki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz, osącz i pokrój w paski. Polej sosem sojowym, posyp czosnkiem kolorowym, wymieszaj, odstaw na 15 minut.
2. Grzyby świeże dokładnie oczyść - mrożonych nie musisz rozmrażać. Cebulą obierz i posiekaj. Na patelni albo w rondlu rozgrzej masło, wrzuć mięso i smaż aż zacznie się rumienić. Dosyp cebulą, smaż jeszcze chwilę, mieszając, aż się zeszkli. Wlej ok. 1/2 szkl. wody i duś 15 minut.
3. Do podduszonego mięsa dodaj grzyby - świeże albo mrożone - małe wrzuć całe, większe możesz pokroić na mniejsze kawałki. Duś razem ok. 10 minut. Dodaj śmietankę i sos pieczeniowy Knorr, wymieszaj i gotuj jeszcze chwilę aż sos zgęstnieje. Na koniec dodaj koperek.
4. Podawaj z makaronem i surówką.

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