

Cebulowy kurczak w piwie.



OLGA_SK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
zupa cebulowa	1 opakowanie
piwo jasne	1 szklanka
majonez	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Filet kroimy na plastry szerokości ok. 1,5 - 2 cm.
2. Oprószamy kurczaka solą i pieprzem.
3. Każdy kawałek smarujemy majonezem z każdej strony i obtaczamy w zupie cebulowej(w proszku).
4. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, układamy w nim kurczaka, podlewamy piwem, przykrywamy.
5. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez 40 minut. Ostatnie 10-15 minut możemy zapiekać bez przykrycia - wtedy kurczak się nam zarumieni.