

Kurczak w sosie



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
papryka czerwona	
soser	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
majeranek	
kostka drobiowa	
olej	
Przyprawa do mięs Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W głębokiej patelni rozgrzewamy olek ok 1 łyżka. Kurczaka myjemy suszymy i tniemy na porcje . Robimy marynatę .Oliwa ,majeranek,przyprawa uniwersalna ,kostka drobiowa ,papryka słodka mieszamy dokładnie i obtaczamy w tym mięso .Odstawiamy na ok 20 min . Następnie smażymy na złoto .zalewamy wodą i dusimy do miękkości zaciągamy soserem .Zagotowujemy