

# Kurczak w sosie.

Autor: **magelo**Przepisów: **278** Ocena: **1451**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- kurczak 1 szt.
- cebula 1 szt
- natka pietruszki 0,5 pęczka
- sól
- pieprz
- majranek
- papryka ostra
- papryka słodka
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka tnę na części , płuczę i suszę. Doprawiam solą, pieprzem.
- 2 Na patelni smażę kurczaka , pod koniec smażenia dokładam pokrojoną w piórka cebulę. Przekładam do garnka , posypuję paprykami , majrankiem i natką. Zalewam wodą tak , aby części kurczaka były przykryte w 3/4. Doprawiam solą i gotuję na wolnym ogniu ok. 30 minut. Sos powinien się ładnie zagęścić.

## Twoje notatki do przepisu: