








Kurczak w Sosie Cytrynowym

 2 porcje  30 minut

Składniki

- 2 filety z kurczaka
- 2 łyżki masła
- Sok z 1 cytryny
- 1/2 szklanki bulionu drobiowego
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- Sól i pieprz do smaku
- Natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

-  Dopraw filety z kurczaka solą i pieprzem.
-  Rozgrzej patelnię KOHERSEN, dodaj masło i podsmaż kurczaka z obu stron na złoty kolor.
-  Dodaj czosnek, smaż przez 1 minutę.
-  Wlej sok z cytryny i bulion, zagotuj, a następnie zmniejsz ogień i gotuj przez 5 minut, aż sos lekko zgęstnieje.
-  Podawaj z natką pietruszki.