



przepisy.pl

Kurczak z placuszkami poppadum



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- placki poppadum - 6 sztuk
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- woda - 1 szklanka
- groszek cukrowy - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 0.5 łyżeczek
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- kielki sojowe - 1 łyżeczka
- olej - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Placki potnij na mniejsze kawałki, a następnie usmaż na oleju, aby napęczniały. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody.
2. Kurczaka pokrój w paski i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj cebulę, groszek, curry oraz chili.
3. Całość zalej Fixem i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5-8 minut. Pod koniec dodaj kielki oraz pokrojoną kolendrę.
4. Gotowe danie podaj na talerzu przekładając farsz z sosem placuszkami poppadum.

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