



przepisy.pl

Ananasowo- orzeszkowy kurczak



Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 1 sztuka
- por połowa białej części - 1 sztuka
- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- plastry ananasa z syropu - 6 sztuk
- mleko kokosowe - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokroić w paseczki. Posolić i posypać papryką.
2. W woku rozgrzać olej. Wrzucić mięso i obsmażyć na rumiano. Dorzucić pokrojonego w pół plasterki pora. Smażyć dalej mieszając przez 2 minuty. Ananas pokroić w kostkę i dorzucić do kurczaka. Podlać syropem od ananasa i mlekiem kokosowym. Zagotować. Dodać fix i dobrze wymieszać. Ogrzewać kilka minut aż zgęstnieje. Doprawić białym pieprzem mielonym.
3. Podawać z ryżem gotowanym na bulionie posypane natką kolendry lub pietruszki.

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