



Azjatycki kurczak z warzywami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- bulion drobiowy - 1 szklanka
- papryka zielona - 2 sztuki
- cebula czerwona - 2 sztuki
- świeży imbir - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sól do smaku
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w paski. W miseczce wymieszaj z przyprawą Knorr, mąką ziemniaczaną oraz imbirem.
2. Papryki oraz cebulę pokrój w paski. Czosnek posiekaj drobno.
3. Na rozgrzanej patelni, na oliwie, przesmaż zamarynowanego kurczaka. W następnej kolejności dodaj rozdrobnione warzywa oraz czosnek. Dodaj olej sezamowy i smaź chwilę na dużym ogniu.
4. Całość zalej bulionem i doprowadź do wrzenia. Gdy powstały sos zgęstnieje, potrawa jest gotowa. Podawaj z ryżem i listkami kolendry.

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