



Bigos z ryżem

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 3 sztuki
- por - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pietruszka - 2 sztuki
- filet z kurczaka - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- ryż w woreczkach - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj wedle przepisu na opakowaniu, wysyp z woreczków.
2. Mięso pokrój, podsmaż na rozgrzanym oleju, oprósz solą i pieprzem.
3. Pory pokrój w krążki, marchew i pietruszkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Warzywa podduś przez 5 minut.
4. Kapustę poszatkuj. Dodaj do warzyw wraz z ryżem i kurczakiem. Zalej wszystko rozrobionym Fixem Do potraw chińskich Knorr i wymieszaj.
5. Dopraw do smaku Przyprawą w płynie Delikat oraz pieprzem i duś przez 20 minut.

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