



przepisy.pl

Błyskawiczny kurczak z ananasem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- cebula dymka 1 pęczek
- imbir

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek zmiążdż. Ananasy pokrój w drobną kostkę.
2. Kurczaka pokrój na cienkie paski i wymieszaj z zmiążdżonym czosnkiem, sosem sojowym, startym imbirem i przyprawą Knorr. Wstaw do lodówki na 15 minut.
3. Na rozgrzany olej wrzuć kurczaka i smaż, aż będzie miękki.
4. W trakcie smażenia dodaj mąkę przesypaną przez sitko.
5. Do kurczaka wlej zalewę z ananasów i pokrojone kawałki owoców. Wymieszaj i chwilę podsmaż. Potrawę podawaj posypaną siekaną cebulą dymką.

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