



# Brukselka z kurczakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- brukselka - 200 gramów
- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- boczek - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- śmietana - 100 mililitrów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 150 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj dokładnie ze śmietaną oraz 150 mililitrami wody i posiekaną natką.
2. Brukselkę oczyść z wierzchnich liści, a następnie sparz kilka minut w osolonym wrzątku. Ostudź i pokrój na połówki. Pieczarki również pokrój na połówki – jeśli będą duże, pokrój na ćwiartki.
3. Boczek pokrój w plastry, a następnie w kwadraty 2x2 centymetry. Cebulę pokrój w drobną kostkę – razem z boczkiem przesmaż na rozgrzanej patelni.
4. Piersi opłucz, pokrój w grubą kostkę i przesmaż razem z boczkiem, dodaj pieczarki – całość zalej przygotowanym Fixem Knorr i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj 8-10 minut. Pod koniec gotowania dodaj sparzoną brukselkę i dopraw do smaku pieprzem. Gotową potrawę podawaj z ryżem, kaszą lub makaronem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)