



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 40 dekagramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 20 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- cebula - 15 dekagramów
- natka pietruszki (posiekana) - 1 pęczek
- olej do smażenia - 20 mililitrów
- pieprz mielony - 1 szczypta
- chilli - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z kurczaka pokroić w cienkie paseczki, cebulę posiekać w drobną kostkę i usmażyć na złoty kolor na oleju.
2. Przygotować Fix do potraw chińskich wg przepisu. Usmażone mięsko i cebulę dodać do sosu.
3. Pieczarki posiekać w drobną kostkę. Papryki pokroić w paski. Pieczarki i paprykę poddusić i dodać do sosu.
4. Dodać przyprawy. Wymieszać i gotować razem wszystkie składniki ok. 10 minut.
5. Podawać z ryżem, posypane posiekaną natką pietruszki.