



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 0.5 kilogramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- seler naciowy - 2 sztuki
- papryka zielona - 2 sztuki
- grzyby chińskie - 3 sztuki
- groszek mrożony - 0.5 szklanek
- nerkowce - 0.5 szklanek
- kolendra

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

## Sposób przygotowania:

1. Zrób bulion z kostek Knorr i dwóch szklanek wody. Dodaj do niego łyżkę cukru.
2. Kurczaka pokrój w małą kostkę i usmaż wraz z orzechami.
3. Do cebuli dodaj marchew, seler i paprykę mieszając. Po kilku minutach dodaj groszek i grzyby.
4. Cebulę skrój w pół plastry. Pokrój marchew, paprykę i seler w paski. Grzyby pokrój w cienkie plastry.
5. W tym czasie zacznij gotować w bulionie cebulę.
6. Gotuj jeszcze kilka minut i wrzuć pierś kurczaka razem z olejem oraz orzechy. Podgrzewaj jeszcze przez minutkę. Podawaj posypane kolendrą.