



Cukinia z kurczakiem

przepisy.pl



Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 18% - 2 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów



15 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj w rondelku z 300 ml zimnej wody i zagotuj.
2. Piersi z kurczaka pokrój w grubą kostkę – około 1,5-2 cm. Cukinię oraz cebulę pokrój w podobnej wielkości kawałki.
3. Na rozgrzanej dużej patelni przesmaż mięso, a następnie dodaj warzywa. Smaż razem 2 minuty.
4. Na patelnię z kurczakiem i warzywami wlej sos serowy i gotuj jeszcze 5 minut. Pod koniec dodaj śmietanę i wymieszaj. Gotowe danie podawaj najlepiej z makaronem – szerokimi wstążkami.

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