



przepisy.pl

## Garnek pełen krewetek, kurczaka i oliwek



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- krewetki królewskie surowe - 200 gramów
- pomidory pelatti - 1 słoik
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- pierś z kurczaka - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- zielona papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- czarne oliwki - 80 gramów
- rukola - 30 gramów
- oliwa - 40 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć krewetki ze skorupki i ogonków. Kurczaka pokroić w kostkę. Następnie podsmażyć kurczaka i krewetki na mocno rozgrzanej patelni. Po usmażeniu odstaw na bok.
2. Na tej samej patelni usmażyć posiekaną cebulę i czosnek. Dodaj również papryki pokrojone w drobną kostkę.
3. Gdy się zrumienią, wlej litr wody i dodaj posiekane pomidory oraz rosół z kury Knorr. Całość zagotuj.
4. Dorzuć do zupy oliwki i całość gotuj jeszcze ok. 10 minut. Dopraw pieprzem Knorr.
5. Na końcu wrzuć ponownie krewetki i kurczaka oraz posiekaną rukolę. Gotuj kolejne 2-3 minuty i podawaj.

---

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)