



przepisy.pl

Gotowane pałki z kurczaka na sałacie z paprykowym sosem



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka duże - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- olej z pestek winogron - 1 łyżka
- papryka czerwona pokrojona w paski - 2 łyżki
- papryka zielona pokrojona w paski - 2 łyżki
- papryka żółta pokrojona w paski - 2 łyżki
- natka pietruszki pokrojona - 2 łyżki
- garść sałat mix kolorowych - 1 sztuka
- woda - 1.5 szklanek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 0.5 sztuk
- Fix Leczo Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso zalać wodą . Dodać kostkę bulionową i gotować 45 minut. Wyjąć „pałki” z wywaru- niech obeschną i ostygną trochę . Na patelni rozgrzać masło i olej. Wrzucić paprykę .Podsmażyć . Dołożyć mięso i obsmażyć do obrumienienia. Podlać 1/2 szklanki wywaru .Wsypać Fix. Wymieszać i dusić na małym gazie 10 minut.
2. Podawać ułożone na mixie sałat z ryżem posypane natką pietruszki.

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