



przepisy.pl

Gulasz z kurczaka z papryką



Składniki:

- piersi z kurczaka - 300 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana - 2 łyżki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia - 3 łyżki
- woda - 300 mililitrów



15 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oraz warzywa pokrój w cienkie paseczki.
2. Na rozgrzanej patelni podsmaż najpierw kurczaka, potem kolejno cebulę i paprykę.
3. Fix wymieszaj z 300 ml wody i śmietaną. Dodaj do potrawy. Całość gotuj jeszcze przez ok. 4 minuty, mieszając co jakiś czas. Gotową potrawę możesz wzbogacić, kładąc na wierzch pokrojony w paski ogórek kiszony.

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