



Gulasz z kurczaka

przepisy.pl



60 minut



8 osób



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 800 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- słodkie ziemniaki - 300 gramów
- por - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży imbir - 0.5 sztuk
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- śmietana kremówka - 100 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- tymianek - 0.5 pęczków
- olej - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój ziemniaki w duże kawałki i ugotuj je w lekko słonej wodzie.
2. Pierś z kurczaka pokrój w kawałki, posyp obficie Przyprawą do kurczaka Knorr i smaż na rozgrzanej patelni z olejem, aż będą brązowe.
3. Wymieszaj śmietanę, koncentrat pomidorowy, starty imbir i czosnek, świeżo mielony pieprz i dodaj na patelnię.
4. Odcedź ziemniaki, pora pokrój w plastry i całość dodaj do mięsa.
5. Duś na patelni pod przykryciem przez 10-15 minut. Podawaj posypane świeżym tymiankiem.

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