



przepisy.pl

Gulasz z kurczakiem i kapustą



Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- kapusta - 0.25 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno posiekaj, kapustę pokrój w kostkę o boku 1 cm. Podobnie pokrój mięso.
2. Smaż kurczaka z cebulą, aż wszystko się zarumieni.
3. Wlej 300 ml wody, dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz i wymieszaj.
4. Dodaj kapustę i duś wszystko około 15 minut, aż sos zgęstnieje i mięso będzie miękkie. Na końcu dodaj posiekany koperek. Podawaj np. z gotowanymi ziemniakami.

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