



# Jednogarnkowe danie z kaszą pęczak, warzywami i kurczakiem

przepisy.pl



## Składniki:

- kasza pęczak - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- cukinia - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- groszek zielony mrożony - 0.5 szklanek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pęczak ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
2. Piersi z kurczaka pokrój w niedużą kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie.
3. Cukinię oraz paprykę pokrój w kostkę i dodaj do kurczaka. Smaż chwilę razem.
4. Całość zalej 500 ml wody i zagotuj. Żeby danie było odpowiednio gęste i dobrze doprawione dodaj Knorr Naturalnie Smaczne - Gulasz. Wymieszaj, a następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 10 minut.
5. Pod koniec dodaj zielony groszek. Całość ponownie zagotuj. Danie podawaj na ciepło z ugotowanym pęczakiem i np. z chrupiącymi grzankami.

---

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)