



przepisy.pl

Kurczak po chińsku z ananaseм i papryką



Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso i paprykę pokrój w paski.
2. Obsmaż na patelni i dodaj odsączonego z zalewy ananasa.
3. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody i wlej na patelnię. Gotową potrawę podawaj z ryżem. Aby wzbogacić danie o lekko orzechowy smak, pod koniec gotowania dodaj kilka kropel oleju sezamowego.

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