



przepisy.pl

Kurczak po koreańsku

 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 40 dekagramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pory - 40 dekagramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 łyżka
- czerwone strączki chili - 2 sztuki
- śmietana kremówka - 200 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z kurczaka pokrój na mniejsze kawałki, najlepiej kostkę. Oprósz je Przyprawą do kurczaka Knorr i wymieszaj.
2. Chili przekrój wzdłuż strączka, usuń pestki i drobno posiekaj. Pory pokrój na plastry.
3. Mięso i podsmaż na rozgrzanym oleju. Dodaj chili i pory wszystko smaż jeszcze kilka minut.
4. Dodaj 1 litr wody i śmietanę, gotuj kolejne 5 minut.
5. Dodaj Zasmażkę błyskawiczną jasną Knorr i przez chwilę gotuj.
6. Morele odcedź, sok zachowaj. Owoce pokrój. Dopraw sokiem z cytryny i moreli. Wyłóż na talerze.

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