



Kurczak słodko - kwaśny

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 300 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 szczypta
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- ocet winny
- olej - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso z kurczaka w szerokie paski, lekko posól i oprósz szczyptą chilli.
2. Pokrój pomidory w części, paprykę oczyść i pokrój w szerokie paski.
3. Posyp kurczaka ziarnami sezamu i usmaż na mocno rozgrzanym oleju. Dodaj paprykę i smaż przez 3 minuty.
4. Zalej całość 300 mililitrami wody, dodaj Fix Słodko-kwaśny Knorr i rozmieszaj. Następnie zagotuj, dodaj części pomidora i duś przez 5 minut. Podawaj gotowe danie z ryżem lub makaronem.

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