



przepisy.pl

## Kurczak w pomarańczach



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- cebule - 2 sztuki
- pomarańcze - 3 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- pistacje lub inne orzechy - 10 gramów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka pokrój w paski, cebule pokrój w piórka, natomiast imbir obierz i pokrój w bardzo drobną kostkę. Natkę kolendry posiekaj.
2. Pomarańcze obierz, odkrawając skórę dookoła. Wytnij z pomiędzy włókien „filety”, a z reszty wyciśnij sok.
3. Na patelni rozgrzej tłuszcz. Podsmaż kurczaka razem z cebulą i imbirem. Po kilku minutach dodaj orzechy.
4. Przygotuj Fix Knorr zgodnie z instrukcjami na opakowaniu i wymieszaj z zawartością patelni. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 3 minut.
5. Tuż przed podaniem, dodaj pozostały sok z pomarańczy, wykrojone części owocu i posiekaną natkę kolendry.

---

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)