



Kurczak z brokułami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- różyczki brokułu - 200 gramów
- dowolne orzechy - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana lub kukurydziana - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na kawałki. Kostkę Knorr rozetrzyj z olejem i natrzyj kurczaka. Oprósz go mąką ziemniaczaną, a następnie obsmaż na złoty kolor na patelni razem z cebulą pokrojoną w półplastry.
2. Dodaj 100 ml wody, Ketchup Hellmann's Pikantny, orzechy oraz blanszowane brokuły.
3. Całość gotuj 2-3 minuty, aż sos zgęstnieje. Podawaj z ryżem. Tak przygotowanego kurczaka możesz doprawić szczyptą imbiru i kilkoma łyżkami sosu sojowego.

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