



przepisy.pl

# Kurczak z krewetkami

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- piersi z kurczaka - 20 dekagramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- krewetki - 20 dekagramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 sztuka
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka po oczyszczeniu pokrój w plastry i oprósź Naturalną Marynatą do kurczaka Knorr. Odstaw na kilka minut do lodówki.
2. Krewetki rozmroź i odsącz z nadmiaru wody.
3. Na rozgrzanej patelni przesmaż na złoty kolor piersi z kurczaka i dodaj krewetki.
4. Rozmieszaj Fix Spaghetti Napoli Knorr z 300 ml zimnej wody (ok. 1,5 szklanki) i wlej na patelnię. Zagotuj.
5. Gotowy sos dodaj do kurczaka i krewetek. Gotuj jeszcze kilka minut i zdejmij z ognia. Rady: Krewetki możemy zastąpić dowolnymi owocami morza. Do kurczaka możemy dodać ryż lub makaron. Ważne, aby pamiętać, o tym, że małe krewetki smażą się bardzo szybko.

---

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)