



przepisy.pl

Kurczak z marchewką i czosnkiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ryż w woreczku - 2 sztuki
- marchew - 5 sztuk
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- curry - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- zielony groszek (świeży lub mrożony) 130gr

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka umyj i pokrój na paseczki. Posyp obficie przyprawą Knorr.
2. W tym czasie obierz marchewki i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Ugotuj ryż.
3. Dorzuć marchewkę do kurczaka.
4. Czosnek obierz i zmiażdż. Gdy marchewka będzie miękka wsyp curry i paprykę oraz dodaj czosnek.
5. Wszystko wymieszaj i podsmaż chwilę, aby połączyły się smaki. Następnie wrzuć ryż i zielony groszek. Dokładnie wymieszaj i podawaj.
6. Na rozgrzany olej wrzuć mięso i smaż aż nabierze rumianych kolorów.

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